

## **ОСЕНЬ 2021 года – ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

Омлет из маринованных желтков с морским ежом

*Yolks omelet with sea urchin*

2200 руб.

Запеченный гребешок с голландским соусом  
и трюфельной икрой

*Scallop baked with Hollandese and truffle caviare*

1900 руб.

Яйцо пашот с зеленой спаржей и черной икрой

*Pushed egg with asparagus and caviare*

2400 руб.

Фуа-гра с брусникой и печеным картофелем

*Foie gras with cranberries and baked potatoes*

2100 руб.

Салат Нисуаз с фасолью и тунцом Блю Фин

*Nicoise with beans and tuna blufin*

2800 руб.

Тальятелле «Нерано» с цуккини и ботаргой,  
приготовленная в голове сыра Провалоне Пиканте

*Tagliatelle Nerano with zucchini and botarga*

2100 руб

Равиоли с трюфельным желтком и рикоттой

*Ravioli with truffle yolks and ricotta*

2300 руб.

Каре ягненка, запеченное на дровяном гриле, с гратеном  
из картофеля и тыквы

*Lamb rack with root gratin*

4900 руб.

\*

### **Десерт**

Трюфель «Магнатум»/Truffle «Magnatum»

Трюфельный мусс из молочного шоколада с начинкой груша-эстрагон  
и белым трюфелем

1900 руб.