

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДМИТРИЯ ТРУШКИНА

Карпаччо из белой спаржи с пармиджано риджано
2300 руб.

Севиче из японского желтохвоста с мандариновым соусом
2600 руб.

Лук-порей, запеченный в дровяной печи, с прошутто котто
и черной икрой
1600 руб.

Тальятелле со сморчками
2200 руб.

Хрустящие телячьи мозги с белой спаржей и соусом велюте
2600 руб.

Говяжья щека с пюре из сельдерея и сморчками
2500 руб.

Стейк из черного палтуса с соусом из сморчков
3200 руб.

Десерт:

Панна-котта с сицилийским апельсином
и муссом из йогурта
850 руб.