

Royal set I

Ассорти муссов из форели и горгонзолы на чипсах из риса и пармезана

Новозеландские мидии с клубникой, красной икрой, песто и белым бальзамиком

Паштет из северного оленя с вареньем из шишек и клюквой

Жареные морские гребешки с артишоками

Фаланга краба, запеченная с сыром

Огуречный суп с сельдереем, спаржей, физалисом, клубникой,
раковыми шейками и морским гребешком

Данные блюда входят в сет из 9 курсов

Жженое карапаччо из мраморной говядины с хрустящими каперсами

Горячее блюдо

Муксун с пюре из пастернака и томленной тыквой

Десерт

Кокосовый крем-брюле



7 курсов - 4 500 ₽

9 курсов - 6 500 ₽

Royal set II

Мусс из печени трески на пшеничной подушке, пюре из артишоков

в огуречной корзине

Устрица с клубникой, ананасом, физалисом и пеной из шампанского

Тартар из тунца и креветок с клубникой, физалисом и фруктовой пеной

Фисташковый торт из куриной печени и бульоном из бычьих хвостов

Пончики из вяленой оленины с творожным сыром и щучьей икрой

с пюре из батата и хворостом из вешенок

Томатно-базиликовый суп с дарами моря

Данные блюда входят в сет из 9 курсов

Карпаччо из тунца, дорадо и лосося с фенхелем и манговой пеной

Горячее блюдо

Филе утки с пюре из батата и печеным яблоком

Десерт

Шоколадно-медовая шишка



7 курсов - 4 500 ₽

9 курсов - 6 500 ₽

Royal set III

Ассорти муссов из козьего сыра и фуагра с шафрановой грушей

на чипсах из свеклы с клубникой и тыквы

Севиче из дорадо с тапиоковой икрой, ананасом и сливочным соусом с зеленым маслом

Профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит-чили

Тартар из мраморной говядины с тунцом, авокадо, маслом винограда и соусом айоли

Раковые шейки, запеченные в морском еже

Луковый суп в тыкве с козьим сыром, пастроми

и луковым сорбетом

Данные блюда входят в сет из 9 курсов

Капунти с пюре из зеленого горошка, сыром рикотта и кедровым орехом

Горячее блюдо

Мраморная говядина с томленной молодой морковью

в цитрусовом соке и соусе демиглас

Десерт

Кофейный апельсин



7 курсов - 4 500 ₽

9 курсов - 6 500 ₽