

МЕНЮ

АПЕРИТИВ

Аристов Ботаникум Рислинг – игристое белое брют, Россия

КУРС 1

Бальо аль Соле Пино Гриджо – белое сухое вино, Италия

Холодная закуска – тартар из гребешка и форели с черноморской устрицей

КУРС 2

Усадьба Мангун Рислинг – белое сухое вино, Россия

Салат – микс из свежих овощей с сыром халлуми, таджасскими оливками, артишоками и медовой заправкой

КУРС 3

Кари Совиньон Блан – белое сухое вино, Новая Зеландия

Горячая закуска – соте из кальмаров, тигровых креветок и мидий

КУРС 4

Бальо аль Соле Примитиво Саленто – красное сухое вино, Италия

Основное блюдо – говядина россини с соусом демиглас с малиной и кремом из картофеля

КУРС 5

Кампоферро – игристое жемчужное сладкое, Италия

Десерт – яблочный тарт с ванильным мороженым