

1 КУРС

Капустная таргалетка с раковыми шейками
и двумя видами икры

2 КУРС

Солёные рыжики со сметанным кремом
и айоли из чёрного чеснока

3 КУРС

Томлёная шея быка с кремом
из пастернака и соусом жу

4 КУРС

Копчёный сом с соусом из кваса, кремом
из капусты, сморчками и рийетом из судака

5 КУРС

Крем из иван-чая, мороженое из щавеля, гель
из берёзового сока и одуванчиковый мёд



Стоимость сета 3200 руб.

1 курс:

Ланцетная тарталетка

с раковыми шейками и двумя видами икры





икра
щуки

шато из
свежего
огурца

капустная
тарталетка

рийет из
раковых
шеек

2 курс:

Солёные рыжикки

со сметанным кремом и айоли из черного чеснока





сметанный
крем

солёные
рыжики

брюнуаз из
красного лука

маринованный
зелёный горошек

айоли из
черного
чеснока



3 курс:

Томленая шея быка
с кремом из пастернака и пряным демигласом

томленая
шея быка

пряный
демиглас

соус из брусники и
красного вина

чипс из
топинамбура

крем из
пастернака



4 курс:

Жареный сом

с соусом из кваса, кремом из капусты,
сморчками и рийетом из судака





крем из
капусты

капустный
кранч

копчёный
сом

соус из
кваса

сморчки

рийет из
судака

красная
икра

5 курс:

Фреш из иван-чая,
мороженое из щавеля, гель из берёзового
сока и одуванчиковый мёд





мороженое
из щавеля

цукаты из
ревеня

конфитюр из
земляники

одуванчиковый
мёд

крем из
иван-чая

гель из
берёзового сока