

## Сезон трюфеля 2019

*Одними з найцінніших у світі серед шеф-кухарів і гурманів вважаються трюфелі з лісів хорватського півострова Істрія. Завдяки вологим глинистим ґрунтам тут ростуть гриби виняткового аромату і якості. Прямо із Істрії до нас доставлені благородні чорні трюфелі.*

	2	грн
Тартар із телятини з каперсами, корнішонами, трюфельним кремом і сезонним чорним трюфелем	200	280
Селянський картопляний крем-суп з часником та чорним трюфелем	250	245
Різото з білими грибами та свіжим чорним трюфелем	220	305
Домашня паста власного виробництва з вершковим соусом, пармезаном та чорним трюфелем	300	340
Рібай з американської яловичини із соусом Деміглас та сезонним чорним трюфелем	300	1650
Торт на гречаному меду з трюфельним кремом, морозивом сабайон та сезонним чорним трюфелем	145	180
Ванільне Джелато власного виробництва із чорним трюфелем	50	135
Шановні гості, ви можете додатково замовити сезонний чорний трюфель до ваших улюблених страв з основного меню та меню сніданків	2	130

Партнери проекту

**JACK DANIEL'S**  
*The Family*

  
**ACQUA PANNA**

  
**S. PELLEGRINO**

*Страви з меню містять алергени. Дорогі гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу наших страв, будь ласка, попередьте про це вашого офіціанта.*