

## Сезон спаржі

Спаржа- гриль із соусом hollandaise, козячим сиром та кедровими горішками	180 g	180
<i>2017 Sauvignon Blanc</i>	150 ml	240
<i>Trocken Heinz Nikolai, Germany</i>		
Спаржа-гриль з мортаделлою, фісташками та соусом на основі горгонзоли	220 g	245
<i>2017 Pinot Grigio Fossa Mala, Friuli, Italia</i>	150 ml	150
Спаржа, приготована з тим'яном та розмарином, подається зі свіжим шпинатом, пармезаном, часниковими пластівцями та бальзаміком	180 g	210
<i>2017 Vermentino - Benas Vernaccia, Sardegna, Italia</i>	150 ml	150
Біле ризото з рикоттою, спаржею-гриль та пармезаном	300 g	235
<i>2017 Chablis Maison Jean Loron, Bourgogne, France</i>	150 ml	240
Спаржа-гриль (як гарнір до вашої улюбленої страви з основного меню)	100 g	140

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

## Asparagus season

Grilled asparagus with hollandaise sauce, goat cheese and pignolia nuts	180 g	180
<i>2017 Sauvignon Blanc</i>	150 ml	240
<i>Trocken Heinz Nikolai, Germany</i>		
Grilled asparagus with mortadella, pistachios and Gorgonzola cheese sauce	220 g	245
<i>Pinot Grigio Fossa Mala, Friuli, Italia</i>	150 ml	150
Asparagus cooked with thyme and rosemary, served with fresh spinach, parmesan, flaked garlic and balsamic	180 g	210
<i>2017 Vermentino - Benas Vernaccia, Sardegna, Italia</i>	150 ml	150
White risotto with ricotta, grilled asparagus and parmesan	300 g	235
<i>2017 Chablis Maison Jean Loron, Bourgogne, France</i>	150 ml	240
Grilled asparagus (as a side dish for your favorite dish item from the main menu)	100 g	140

Dear guests, if you are allergic to one of the ingredients included in our dishes, please notify your waiter thereof.