

Сезон трюфеля 2020

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

	€	грн
Тартар із телятини з каперсами, корнісонами, трюфельним кремом і сезонним чорним трюфелем	200	345
Трюфельна кесаділья з міксом фермерських сирів (овечій, козячій, рікота), тартуфатою та сезонним чорним трюфелем	180	275
Крем-суп із білих грибів з істрійською оливковою олією та свіжим чорним трюфелем	250	270
Різото з білими грибами та свіжим чорним трюфелем	220	355
Домашня паста власного виробництва з вершковим соусом, пармезаном та чорним трюфелем	300	340
Медальйони із телятини з трюфельно-картопляним поре під соусом Бешамель, Демігласом та сезонним чорним трюфелем	330	560
Торт на гречаному меду з трюфельним кремом, морозивом сабайон та сезонним чорним трюфелем	145	225
Шоколадний мус із чорного бельгійського шоколаду з холодною малиною, сезонним чорним трюфелем та кранчем із пармезаном	120	195
Ванільне Джелато власного виробництва із чорним трюфелем	50	160
<i>Шановні гості, ви можете додатково замовити сезонний чорний трюфель до ваших улюблених страв з основного меню та меню сніданків</i>	2	160

Партнери сезону

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.

Спеціальні напої до трюфельного меню

Коктейльне меню до трюфельного сезону на основі супер-преміальних віскі Jack Daniel's Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel та бурбону Woodford Reserve. Коктейлі делікатно підкреслять та доповнять всі відтінки смаку страв з істрійським трюфелем.

Рекомендуємо до тартару TRUFFLE BOULEVARDIER Jack Daniel's Single Barrel, Campari, Truffle oil, Red Vermouth, nutmeg	250
Рекомендуємо до крем-супу з білих грибів JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	148
Рекомендуємо до різото та пасти TRUFFLE GENTLEMAN SOUR Jack Daniel's Gentleman Jack, Fresh Lemon Juice, Truffle oil, Sugar syrup, Angostura bitter	260
Рекомендуємо до медальйонів з телятини OLD FASHIONED Bourbon Woodford Reserve, Tonka Beans syrup, Vanilla syrup, Truffle oil, Angostura Bitter, olives	215
Рекомендуємо до тарту на гречаному меду з трюфельним кремом FRUIT DARBY Bourbon Woodford Reserve, Passion Fruit Puree, Truffle Honey, Fresh Lemon Juice, mint	255
Рекомендуємо до шоколадного мусу з холодною малиною AFTER ALL Jack Daniel's Gentleman Jack, Crème de Cassis, Amaro Montenegro, Sherry Cream, mint	250

Партнери сезону

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.