

*Шеф-меню "Марсала" - 5 950 Р
700 руб / 1000 мл на одну персону*

Фирменный Аперитив Марсала (50 мл)

С сыром бри на хрустящем крекере (20/5 гр)

Холодные закуски

Осетрина холодного копчения с икорным соусом (50 гр)

Мини-заливное из раковых шеек с листьями рукколы (50 гр)

Трио бочат из форели с чернилами каракатицы,
свекольным конфи и сыром рикотта (50 гр)

Подкопченный угорь с белым кунжутом (50 гр)

Ростбиф из мраморной говядины с соусом "ремулад" (50 гр)

Холодец из кролика с французской горчицей и
брусничным соусом (50 гр)

Маринованное в имбирном конфи филе утки,
с фруктовым мармеладом (50 гр)

Прошутто с вялеными томатами и винным кремом (50 гр)

Салаты

Микс из салатных листьев с маринованным тунцом и
перепелиными яйцами (100 гр)

Телятина с маринованными опятами и заправкой
"род-айленд" (100 гр)

Оливье на итальянский манер, в морковных нори и
пармантье из зеленого горошка (100 гр)

Дуэт из рукколы и фенхеля, с грушевым мармеладом и
заправкой из облепихи (100 гр)

Маринованные в меду и травах овощи с пармезаном (100 гр)

Горячие закуски

Карамелизированные морские гребешки
на зеркальном соусе из голубого сыра (100 гр)

Медальоны из телятины с лесными грибами, подаются
в хлебце-бриошь (100 гр)

Гастрономическая пауза

Шарик клюквенного сорбета с водкой и мятой (50 гр)

Основные блюда на выбор

Филе Барабульки с оливковым пюре, тар-таром
из овощей на подушке из кус-куса (150/100/50 гр)

Стейк из мраморной говядины с картофелем батат
под коньячным соусом и свекольным
гратеном (150/100/50 гр)

Десерты

Шеф-десерт "Марсала" с яркими тонами черешни и
сливы, в корзинке-безе ручной работы (75 гр)

Трюфели ручной работы из темного шоколада
в обсыпке из лесных орехов и сливочным парфе (75 гр)

Хлебная корзина (75 гр)

Напитки

Кофе заварной (200 мл)

Чай в ассортименте (200 мл)

Брусничный морс (200 мл)

Сок в ассортименте (200 мл)

Вода (200 мл)

Топпинги (молоко, сахар, лимон)

Фирменный дижестив "Марсала" (50 мл)