

ШЕФЫ НА КАНИКУЛАХ



В ХМЕЛИ СУНЕЛИ

ТАГАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с трюфельным понзу,
сладкими томатами и кинзой

*Beef tataki with truffle ponzu,
sweet tomatoes and cilantro*

150 г | 790.-



ИГОРЬ ШЕРШНЕВ

СТЕЙК-ХАУС

Igor Shershnev
Steak House

БАБАГАНУШ (МАЦОНИ,

зелёными овощами и тёплой питой

*Babaganoush with matsoni, green vegetables
and warm pita*

300 г | 690.-



АЛЕКСАНДР ФОН
THE ROSY JANE

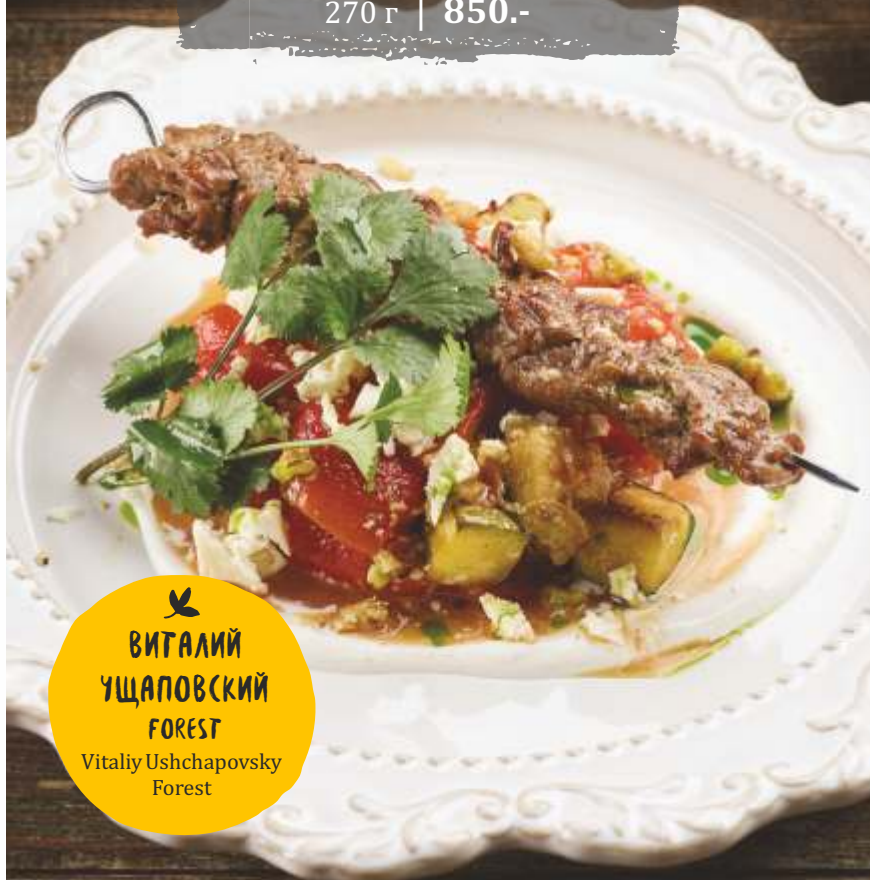
Alexander Fon
The Rosy Jane

МАНГАЛ-САЛАТ

с брынзой и телятиной

Warm salad with brynza cheese and veal

270 г | 850.-



ВИТАЛИЙ
УЩАПОВСКИЙ
FOREST

Vitaliy Ushchapovsky
Forest

СТАНИСЛАВ
КОМАРОВ,
БРЕНД-ШЕФ
"РЕСТА МЕНЕДЖМЕНТ"

Stanislav Komarov
Brand Chef,
Resta Management



АБХАЗУРА ИЗ БАРАШКА

с баклажанами
*Abkhazura lamb sausage
with eggplant*

170/100/30 г | 1190.-



АЛЕКСАНДР КАРГИН
ХМЕЛИ СУНЕЛИ

Alexander Kargin
Hmeli Suneli



ФОРЕЛЬ

с картофельным крокетом
и тархуновым бербланом
*Trout with potato croquette
and tarragon beurre blanc*

120/110/25 г | 1590.-

ПАННА-КОТТА “ИЗАБЕЛЛА”

с шоколадными чипсами
Isabella panna cotta with chocolate chips

130 г | 450.-



КИРИЛЛ НИКУЛИН
ШЕФ-КОНДИТЕР “ГУРМАДЗЕ”

Kirill Nikulin,
Pastry Chef,
Gurmadze