

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

одно блюдо по выбору

Салат с осьминогом, тигровыми креветками, манго и пряным огуречным тартаром

*Weingut Markus Molitor Riesling "Haus Kolsterberg", Mosel, Germany 2023*

Ростбиф из оленины с соусом из мёдово-горчичной заправки и ферментированными домашними овощами

*Vignerons Ardechois "Amandier", Chardonnay Ardeche, France 2024*

Домашний тарт с кисло-сладким запечённым баклажаном и страчателлой с чёрным трюфелем

*Kurtatsch Sauvignon Blanc, Alto Adige, Italy 2024*

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Суп-пюре из лобстера с морским гребешком в пряностях

*L'Escarelle "Palm", Provance, France 2024*

## СОРБЕТ

Кампари и красный апельсин

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

одно блюдо по выбору

Филе сибаса с жульеном из розовых креветок, трюфельным пюре из сельдерея и рататуюем из зелёной спаржи

*Franz Haas Pinot Grigio, Alto Adige, Italy 2023*

Каре ягнёнка с соусом из зелёного перца, кукурузным велюте и хрустящей цветной капустой

*Klet Brda "Baugeri" Merlot, Goriška Brda, Slovenia 2018*

Запечённый строганов из цесарки с трюфельным картофельным пюре и салатом «Вальдорф»

*Vigne Surrau Vermentino di Gallura "Branu", Sardinia, Italy 2024*

Шницель из баклажана с жареными грибами, козым сыром и йогуртовым соусом

*Waipara West Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand 2023*

## ДЕСЕРТЫ

одно блюдо по выбору

Чизкейк с маракуйей, малиной и миндальным сабле

*Domaine des Deux Vallées Coteaux Du Layon 1er Cru "Chaume", Loire, France 2023*

Трюфеля тирамису с Амаретто и кофейной пеной из маскарпоне

*Monte Tondo Recioto di Soave "Nettare di Bacco", Veneto, Italy 2023*