

СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ВОРОНЕЖСКИХ ПРОДУКТОВ

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Наше уникальное меню составлено из локальных продуктов, выращенных и произведенных на просторах Воронежской земли. Местные фермеры с любовью выращивают мраморную говядину, свинину, осетрину, щуку, свежие овощи, сочную спаржу - все это становится основой для блюд в наших ресторанах. Мы гордимся вкусом и качеством продуктов с Воронежской земли и приглашаем вас открыть для себя новые гастрономические впечатления!

Кукурузный хлеб - символ полей

Тар тар из воронежской говядины в корзиночке хрустящего теста

Эклер из воронежских грибов

Крокет с осетром холодного копчения

Стейк из воронежской вырезки с выдержанным сыром

Десерт Поле

Трюфели песни кольцова

Иван чай со смородиной

3300- (без винного сопровождения)

5550- (с винным сопровождением)



*Ужин рассчитан не менее чем на 1,5 часа

ВОРОНЕЖСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И МАРИНАДЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезки к вину и в стол

Готовая тарелка на 2 персоны | 230г 790-

- коппа
- ветчина
- брезаола
- паштет куриный
- разносолы
- утка вяленая
- шпек
- утка копченая

Рыба

Осетр хк | 50г 900-

Угорь гк | 50г 350-

Масляная рыба | 50г 250-

Форель слабосоленая | 50г 230-

Анчоус сс | 50г 150-

Мясо

Утка вяленая | 50г 180-

Утка копченая | 50г 150-

Коппа | 50г 250-

Брезаола | 50г 350-

Шпек | 50г 330-

Парма | 50г 320-

Сальчичон | 50г 250-

Мортаделла | 50г 130-

Фуэт | 50г 250-

Хамон

Домашний воронежский | 50г 1250-

Иберико | 50г 1800-

Серрано | 50г 1250-

Маринады

Оливки вяленые | 50г 150-

Оливки в масле | 50г 110-

Перчики с рикоттой | 50г 450-

Вяленые томаты | 50г 110-

Лучок | 50г 110-

Патиссоны | 50г 110-

Сыр

Воронежский фермерский | 30г 110-

Горгонзола | 30г 120-

Пармезан | 30г 150-

Козий | 30г 80-

Дор-блю | 30г 90-

Камамбер | 30г 90-

Трюфельный мед 60-

Ягодный джем 50-

Джем из инжира 120-