



RAW BAR

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ
ПОНЗО И КУНЖУТОМ КИМЧИ

TUNA TATAKI WITH SAUCE
PONZO AND SESAME KIMCHI



СУГУДАЙ ИЗ СЕВАНСКОЙ ФОРЕЛИ С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ И КРЕСТЬЯНСКИМИ ХЛЕБНЫМИ ГРЕНКАМИ ЖАРЕННЫМИ НА
КОСТРЕ
И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ НА ДЕРЕВЕНСКОМ ХЛЕБЕ ИЗ ПЕЧИ

SUGUDAI FROM SEVAN TROUT WITH SOAKED LINGONBERRIES AND PEASANT BREAD TOASTS FRIED OVER A FIRE
AND STRACCIATELLA CHEESE WITH GUACAMOLE SAUCE ON RUSTIC BREAD FROM THE OVEN



ORIENTAL SPICE

СЕМГА, АВОКАДО, ТАЙСКОЕ МАНГО, ОГУРЕЦ, СОУС СПАЙС

SALMON, AVOCADO, THAI MANGO, CUCUMBER, SPICE SAUCE



ITALIAN COLLAB

ТУНЕЦ, АВОКАДО, ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ, ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, ЛИМОННЫЙ ДРЕССИНГ

TUNA, AVOCADO, BLACK TRUFFLE, TRUFFLE OIL, LEMON DRESSING

HUNTING ARTI FARM

ГОВЯДИНА, ЛУК ШАЛОТ, ПАРМЕЗАН, КАПЕРСЫ,
ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО

BEEF, SHALLOTS, PARMESAN, CAPERS, QUAIL EGG



NORDIC TASTE

КОСУЛЯ, ЛУК ШАЛОТ, ВИНОГРАДНОЕ МАСЛО, МУСС ПАРМЕЗАН, ЧИПСЫ ИЗ ТОПИНАМБУРА

ROE DEER, SHALLOTS, GRAPESEED OIL, PARMESAN MOUSSE JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

