



МЕНЮ

устриц и морских ежей



УСТРИЦЫ VS ЕЖИ

по честным ценам

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ №3

375 Р

Привезенная из страны Намибия. Её плоть достаточно плотная, на вкус, мягкая, сочная, нежная и немного сладкая, послевкусие оставляет приятный тонкий минеральный аромат. Подается на ледяной подушке с долькой лимона и соусом мяньетт.

ИМПЕРАТОРСКАЯ

285 Р

Дальневосточная дикая устрица, выловленная в северной части залива Петра Великого. Вкус более солёный, чем у других устриц, с лёгким сладковатым оттенком. Подается на ледяной подушке с долькой лимона и соусом мяньетт.

МОРСКОЙ ЁЖ

190 Р

Дикий морской ёж, выловленный в Баренцевом море. Текстура икры нежная, кремообразная тающая во рту. Послевкусие продолжительное с лёгкой горчинкой. Подается с соевым соусом, перепелиным яйцом и лимоном.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОЧЕТАНИЮ

Идеальным сопровождением станут игристые вина, такие как шампанское или просекко, которые подчёркивают нежность и сладковатые нотки моллюска.



Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания — сообщите об этом своему официанту. Допустимо попадание осколков раковин и жемчужин.