

ДЕСЕРТЫ

Шеф-кондитер Юлия Посаженикова–Туцкая

ВЕНЕРА

Мусс юдзу-малина покрытый шоколадом, соус мичи.

990 Р

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ

с миндальным кремом, яблочным джемом, соусом англес и ванильным мороженым.

530 Р

ГРЕЙПФРУТ В СОУСЕ ИЗ ИМБИРЯ И ЛАЙМА

Шоколадный крамбл, ганаш с юдзу, сорбет из ананаса с сычуанским перцем и чипсы из черного кунжута.

540 Р

ШОКОЛАДНЫЕ ГРИБЫ ШИИТАКЕ

Шоколадный мусс с брауни, мороженое из грибов шиитаке, крамбл, мисо карамель, жареный фундук.

650 Р

ГРАНИТЕ АРБУЗ–ВОДКА

с маринированной черешней и ванильным мороженым.

560 Р

МЯТНЫЙ МУСС

с соусом конфи клубника–кочуджан.

590 Р

КОНФЕТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

брусника-клюква, манго-юдзу и клубника-васаби.

420 Р

НОВАИС
В НЕДАЛЬНЕМ



СИМАОН

В НЕДАЛЬНЕМ