

Сезонное меню

с белыми грибами и инжиром

Чечевичный суп с ароматными травами 430

алк: Рябиновая настойка 220

б/а: Сбитень груша-розмарин 300

Салат с инжиром, креветками и заправкой из мускатной тыквы 750

алк: Глинтвейн с иргой 450

б/а: Пунш тыква-мандарин 300

Филе сома с лесными грибами и картофелем 850

алк: Кровавая Мэри с комбучей на травяном чае 550

б/а: Сангрита с комбучей на розовом чае 400

Тыквенные ньокки с мисо и креветкой 750

алк: Вино Мост Уонтед совиньон блан 650

б/а: Лимонад тыква-мандарин 340

Инжир с прошутто 800

алк: Апероль спритц с иргой 550

б/а: Пряный пунш с иргой 300

Тирамису с белыми грибами и коньяком 500

алк: Коктейль Саварен (на кофейной комбуче с коньяком) 500

б/а: Раф Тирамису 400



В этом сезоне мы подготовили для вас особенное меню, в котором главные герои – это белые грибы и инжир. К каждому блюду идет свой безалкогольный и алкогольный напиток, который подчеркнет особенный вкус блюд. Приятного аппетита, дорогой гость.



budwrest.ru

