ANGLE
RESTAURANT

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

«Мохито» в виде облака

Трубочка из кукурузы с фуа-гра и соусом моле

Хрустящее лакомство из кедровых орешков, трюфелей и кофе

Галисийские мидии с копченым перцем пикильо

Шарики панипури с тунцом и бульоном даси

Руаяль из морского ежа с икрой белуги

Грибы майтаке и сезонные грибы, запеченные на углях, картофельное пармантье с трюфелем и бульон из белых грибов

Европейский омар с соусом биск из морепродуктов, пастернаком и икрой форели

Полиприон по-тайски с морскими черенками, икрой, душистым сельдереем и планктоном

Каннеллони с капустой кимчхи и баклажаном, выдержанная говяжья «пиканья», запеченная на углях, и запеченный «черный» чеснок

Спинка барашка с сезонным грибами, мангольдом, сливочно-чесночным соусом и ребрышками с соусом антикучера

Средиземноморская свежесть: шалфей, сорбе из яблок «грэнни смит» с цитрусовыми и йогуртом

Малина разных текстур с гибискусом, имбирем и портвейновым желе

Ароматы из Мадагаскара: ваниль, соленая карамель и орехи макадамия

Птифур

185€ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ
Цена на 1 персону
100€ Марьяж с вином
60€ с подборкой вин
НДС 10% включен в стоимость

* Напитки из винной карты не включены

* Подается одинаковое меню для всего стола

* В меню могут вноситься изменения в зависимости от продуктов по сезону

ЖОРДИ КРУС И ЕГО КОМАНДА ЖЕЛАЮТ ВАМ ПРИЯТНО ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ!
Все наши блюда могут быть приготовлены с учетом пищевой аллергии, индивидуальной непереносимости отдельных продуктов и других пожеланий клиентов