

Сезонное МЕНЮ

На аперитив

Кремовый хумус с запечённым бататом

«Нежный кремовый хумус с запеченным бататом,
тыквенными семечками и хрустящей лепешкой из печи»

215 г 400

Брускетта с трюфельным кремом, прошутто и артишоками

125 г 550

Лепешка из дровяной печи с форелью

«Ароматная хрустящая картофельная лепешка из дровяной печи
со слабосоленой форелью, красной икрой и сливочным кремом»

270 г 870

Салат с запечённым бататом и трюфельной страчателлой

«Нежная трюфельная страчателла в сочетании с кусочками
запечённого в печи батата, хрустящими листьями салата,
кремовым авокадо и ростками подсолнечника»

190 г 880

Супы

Копченая уха

«Насыщенный рыбный бульон с кусочками подкопчённой
форели, сахарными томатами и ароматной зеленью»

300 г 600

Том ям с морепродуктами
«Яркий пикантный суп с нежными кремовыми
гребешками, королевскими креветками и вонголе»

350 г 700

Горячие блюда

Телячьи щечки с домашними ньокками и трюфелем
«Томленые в печи телячьи щечки с картофельными ньокками,
ароматными грибами и трюфельно-сливочным соусом»

300 г 1280

Черные спагетти с морепродуктами
«Домашняя паста в сливочном соусе с ассорти
нежнейших морепродуктов и красной икрой»

230 г 1350

Согревающие напитки

Пламенный Апероль шприц

250 мл 500

Кленово-грушевый пунш

250 мл 400

Пунш «Цитрусовый имбирь» с ромом

250 мл 570

Кремовый манго

250 мл 550

MEETIN'O

• РЕСТОРАН •