



Graf
ZEPPELIN

FOODIE

 **6 000 Р**
на персону

 **1 560 г**
на персону

ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО КАЖДОМУ ГОСТЮ / 130 г

- Желтопёрый тунец с припущенными бобами Эдамамэ и шпинатом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / 365 г

- Плато европейских сыров: Бри, Горганзола, Пармезан, Эмменталь. Подается с хлебными палочками гриссини и цветочным мёдом 70 г
- Плато сыровяленого мяса и колбас: пармская ветчина сальчичон, колбаса домашняя сыровяленая 40 г
- Плато средиземноморских солений «Антипасти». Артишоки, оливки-гигант, вяленые томаты с сыром фета и оливковой пастой 45 г
- Гравлакс из атлантического лосося по скандинавски с имбирём и лаймом 30 г
- Печёные овощи с кус-кусом и свежими травами 90 г
- Вителло-тонато с соусом из тунца 40 г
- Карпаччо из спелых томатов с стратачеллой и соусом «песто» 50 г

САЛАТЫ / 150 г

- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 50 г
- Салат с утиной грудкой, инжиром, тапасами с утиным паштетом 50 г

- Зелёный салат с мягким козьим сыром с имбирным соусом 50 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / 190 г подаётся в стол общим блюдом

- Свежие мидии "Бушо" в сливочно-томатном соусе с хрустящими тостами

СОРБЕТ НА ПЕРЕМЕНУ БЛЮД

- Сорбет лимонно-лаймовый со свежим базиликом 40 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР / 280 г

- Телячий язык с ризотто из белых грибов и соусом Кальвадос с кедровыми орешками 280 г
- Припущенное филе дорадо с молодыми овощами и шпинатом, под крабовым биском 280 г
- Томленая утиная ножка с апельсиново-яблочным ризотто 200/160 г

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЛАТО / 280 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 125 г

- Пшеничная и ржаная булочки с соусом «Айоли»