



ECLIPSE

ресторан

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ECLIPSE

Этот вечер станет для вас настоящим спектаклем,
воздействующим на все органы чувств одновременно



МЫ БУДЕМ БЛАГОДАРНЫ, ЕСЛИ ВЫ С ПОНИМАНИЕМ
ОТНЕСЕТЕСЬ К НАШИМ ПРАВИЛАМ:

- В меню представлены два свободных сета, состав которых вы можете определить самостоятельно или же с помощью официанта
- Пожалуйста, сообщите нам о наличии какой-либо аллергии перед тем, как определить состав сета
- Если вы не едите продукты животного происхождения - сообщите об этом официанту и шеф предложит вам специальное меню
- Ваш ужин - это симфония, в которой важна каждая деталь, поэтому мы не можем изменить очерёдность подачи и/или приготовить блюдо отдельно
- Блюда из меню не могут быть приготовлены и упакованы с собой
- Сожалеем, но домашние животные не допускаются в ресторан
- Будем признательны, если вы переведете свои телефоны в беззвучный режим, а личную охрану оставите за пределами ресторана

МАЛЫЙ СЕТ

7500

Amuse-bouche #1
Amuse-bouche #2
Amuse-bouche #3
Холодная закуска
Основное блюдо
Дегустация сыров
Пре-десерт
Десерт



ПОЛНЫЙ СЕТ

9700

Amuse-bouche #1
Amuse-bouche #2
Amuse-bouche #3
Холодная закуска
Горячая закуска
Amuse-bouche #4
Основное блюдо
Дегустация сыров
Пре-десерт
Десерт



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Битый тар-тар из говядины с травами и вяленым сердцем оленя
Печень трески с ламинарией, топинамбуром и семенами подсолнуха
Омуль слабой соли с маринованным картофелем и йогуртом
Тар-тар из мурманской креветки с белым виноградом и сорбетом из груши
Галантин из бычих хвостов с консоме из запеченной моркови
Томленая тыква с пряным маслом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фаланга краба с соусом из копченой облепихи и каперсами из одуванчика
Мраморный сом с запеченной свеклой и желе из огурца
Говяжье сердце с опятами, лесным орехом и еловым вареньем
Свиная щека с запечным каштаном, кремом из топинамбура и черным крымским трюфелем
Фуа-гра с сорбетом из морошки и соте из фруктов
Тортеллини с каштаном и козьим сыром

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спинка мурманского палтуса с белыми грибами
Голубь с ячменем и соусом из портвейна
Заяц с карамельной морковью, йогуртом и песто из лесных трав
Пирог из петуха с айвой, фуа-гра, сливой и соусом из фермерской сметаны
Муксун с кремом из белой фасоли и соусом из гребешка
Запеченные сезонные овощи с муссом из лесного ореха

ДЕСЕРТЫ

Крем из сельдерея с медовым бисквитом и сорбетом из облепихи
Мильфей с шоколадным кремом шантильи с дикими грибами и кедровым мороженым
Вашрен с каштановым кремом, цитрусовым кремом и печёными каштанами



