



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 или приготовить блюдо отдельно
- Блюда из меню не могут быть приготовлены и упакованы с собой
- Формат работы нашего ресторана не подразумевает присутствие детей младше 7 лет
- 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

Стерлядь малой соли с кислыми яблоками и садовыми овощами
Тартар из дальневосточного гребешка с бузиной и хрустящей малиной
«Все о томате» с семенами подсолнуха и вербеной
Рубленный сиг с земляникой и маслом черной смородины
Маринованные перепелиные яйца с зеленым горохом и икрой омуля
Говядина с каперсами из одуванчика и мороженым из печеного перца

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мильфей из молодой капусты с кабачком и соусом из сыра Belper Knolle
Дальневосточный краб с цветной капустой, травами и желе из ромашки
Янтарная форель с печеным картофелем, яблоком и свеклой
Крыло мурманского ската с корнем сельдерея и рыбным соусом
«Пять стадий» жизни теленка
Равиоли с кабачками, лисичками и семенами подсолнуха

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Петух с садовыми овощами, сливой и фуа-гра с соусом из красного вина
Камбала с молодым печеным картофелем, сметаной и яблоком
Томленый кролик с травами и кремом из моркови с выдержанным сыром
Пирог с молодой капустой и томленным ягненком
Мини-кальмары с крабом, гребешком и томатами
Перепел с грибами в хрустящем тесте с кремом из свеклы
Мраморная говядина с печеными баклажанами и черной смородиной
Ладожский сиг с кабачками, молодым сыром и соусом из крапивы

ДЕСЕРТЫ

Парфе из груши с простоквашей и щербетом из бузины
Персик с бергамотом и горьким миндалем
Ромовая баба с черникой и сорбетом из летних фруктов и красного вина
Болгарский перец с клубникой и земляникой



