

# GRAND CRU

by Adrian Quegles

## ДЕНЬ. ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

---

## DAY. UNDER THE SKY

### К ВИНУ / WINE SPECIALITIES

Сицилийские оливки «Ночеллара дель Беличе» <i>Sicilian green olives "Nocellara del Belice"</i>	100 g	<b>450 ₺</b>
Маслины каламата <i>Black olives "Kalamata"</i>	100 g	<b>550 ₺</b>
Артишоки домашние <i>Home style artichokes</i>	120 g	<b>850 ₺</b>
Вяленые томаты в оливковом масле <i>Sun-dried tomatoes in olive oil</i>	100 g	<b>600 ₺</b>
Домашний паштет из утиной грудки <i>Homemade duck breast paté</i>	195 g	<b>950 ₺</b>
Маринованный лук из Боретто <i>Pickled onion from Boretto</i>	70 g	<b>550 ₺</b>
Хамон «Синко Хотас» — 100% Иберико де Бейота <i>Jamon "Cinco Jotas" — 100% Iberico de Bellota</i>	45 g	<b>2750 ₺</b>
Ассорти фермерских сыров <i>Cheese plate</i>	300 g	<b>1950 ₺</b>

### ВИНО / WINE

375 ml

Prosecco Ruggeri Giall'oro Veneto Italy	<b>1680 ₺</b>
Paul Bara Brut Reserve Grand Cru Bouzy Champagne France	<b>4540 ₺</b>
Rheingau Riesling Trocken Robert Weil	<b>2265 ₺</b>
Chateau Belouvé Domaine Bunan	<b>1875 ₺</b>
Chateau Phelan-Segur Bordeaux France	<b>5190 ₺</b>

# GRAND CRU

by Adrian Quehglas

## ЗАКУСКИ / STARTERS

Паштет из утки на тостах <i>Duck pate on toasts</i>	170 g	<b>700 ₺</b>
Тартар из тунца с кокосом, кинзой и апельсином <i>Tuna tartare with coconut, cilantro and orange</i>	120 g	<b>950 ₺</b>
Парфе из копченой форели на чипсах из нори с щучьей икрой <i>Smoked trout parfait on nori chips with pike caviar</i>	140 g	<b>950 ₺</b>
Андалузское гаспачо из желтых томатов <i>Andalusian gazpacho of yellow tomatoes</i>	250 g	<b>400 ₺</b>
Тартар из вырезки вола на хрустящей поленте <i>Ox fillet tartare on crispy polenta</i>	110 g	<b>900 ₺</b>
Креветки в чёрной темпуре с азиатским соусом <i>Black tempura prawns with asian sauce</i>	170 g	<b>850 ₺</b>
Кукрузный тако с телячей щечкой, финиками и мятным йогуртом <i>Corn tacos with calf cheek, dates and mint yogurt</i>	130 g	<b>650 ₺</b>
Крудо из сахалинского гребешка с консоме из копчёных томатов и гелем из шисо <i>Crudo from Sakhalin scallop with smoked tomato consommé and shiso gel</i>	130 g	<b>1100 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Штрудель «Гранд Крю» <i>Grand Cru strudel</i>	120 g	<b>400 ₺</b>
--	-------	--------------