

# GRAND CRU

*by Adrian Quelglas*

## ДЕСЕРТЫ

---

**Клубничный тартар с кокосовым  
мороженым и «жвачкой» из гибискуса 160 г**

**650**

2016 Tokaji Late Harvest, Oremus, Hungary 75 мл  
585

**«Земля» из горького шоколада с мандари-  
ном и «снегом» из белого трюфеля 140 г**

**750**

2012 Carmes de Rieussec, Sauternes, France 75 мл  
480

**Шоколад Окумаре с ванильным англезом,  
муссом из перца пикильо и свежей**

**малиной 120 г**

**750**

Ratafia de Champagne, Geoffroy, France 75 мл  
1005

**Чизкейк Grand Cru 150 г**

**750**

2017 Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata, Italy 75 мл  
1275

# GRAND CRU

*by Adrian Queglas*

## DESSERTS

---

**Strawberry tartare with coco ice-cream  
and hibiscus «bubble gum» 160 g**

**650**

2016 Tokaji Late Harvest, Oremus, Hungary 75 ml  
585

**Dark chocolate “earth” with tangerine and  
white truffle “snow” 140 g**

**750**

2012 Carmes de Rieussec, Sauternes, France 75 ml  
480

**Chocolate Okumare with vanilla Angleise,  
piquillo pepper mousse and fresh  
raspberries 120 g**

**750**

Ratafia de Champagne, Geoffroy, France 75 ml  
1005

**Grand Cru Cheesecake 150 g**

**750**

2017 Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata, Italy 75 ml  
1275