

*Уважаемые гости, рады познакомиться  
Вас с разнообразием блюд из птицы,  
вдохновленные кулинарными традициями  
разных стран мира, и создать уникальный  
опыт сочетания этих блюд с сидром и  
коктейлями на его основе.*

*Предлагаем Вам специальный раздел,  
включающий в себя сидр и рекомендации  
по его сочетанию с нашими блюдами.*

|  |      |
|--|------|
| «Sorre» Sidre Au Breton Gourmand Brut 0.75   | 1950 |
| Карпаччо из цветной капусты с трюфелем<br>Салат с куриной печенью                      |      |
| Sidra Trabanco Lagar De Camin Sin Alco 0.75  | 1900 |
| Тартар из Дорадо с гуакамолем и трюфельным маслом                                      |      |
| Le Paulmier, Poire D'Artisan Biologique-Organic 0.75                                   | 2250 |
| Сидорово яблоко<br>Куриная грудка на углях с чатни из яблока и лайма                   |      |
| «Celestine» Brut 0.75  | 2100 |
| Вителло-тоннато из индейки с каперсами<br>Котлета по-киевски с пюре из цветной капусты |      |
| «Le Clos Fleuri» ROSE 0.75   | 2400 |
| Паштет из печени индейки с вишней<br>Жареная утиная грудка с ягодами                   |      |
| Sidra Trabanco Lagar de Camin brut 0.75  | 2800 |
| Хумус из свеклы с фисташкой<br>Сациви с соусом из кедрового ореха                      |      |