

Прованс

РЕСТОРАН

МЕНЮ УСТРИЦ

OYSTER
MENU

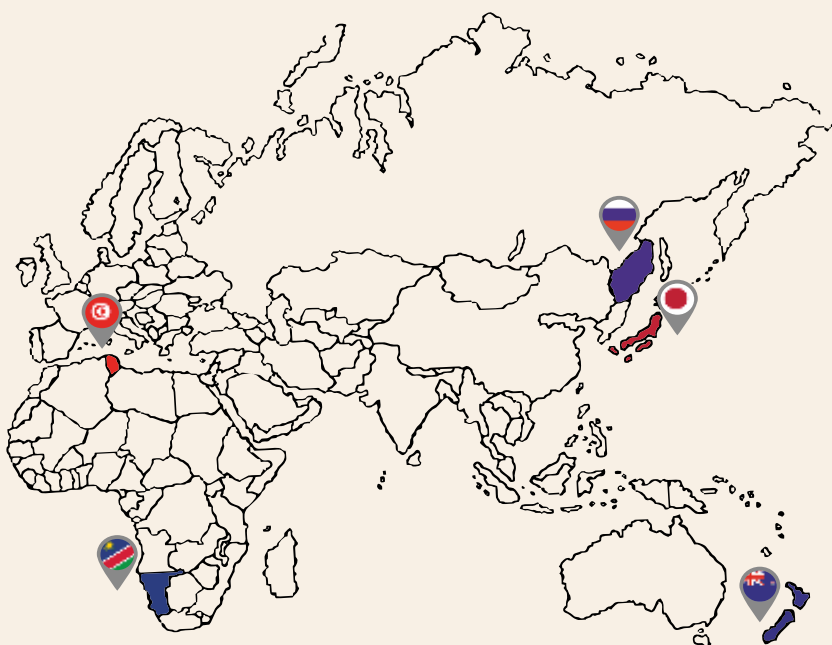


МЕНЮ УСТРИЦ

Oyster menu

цена за 1 шт

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Фин де Клер (Тунис)
Ореховые ноты во вкусе, минеральная солоноватость и лёгкая маслянистость - идеальный выбор для начала знакомства с устрицами! | 550.- |
|  | Розовая Джоли (Намибия)
Эта устрица славится нежно-розовым оттенком раковины, а также плотным, мягким вкусом с тонами солёной карамели | 550.- |
|  | Осака (Япония)
Изумительного качества устрица с плотным, мягким, сочным мясом и сладковатым привкусом. Осака - признанный лидер вкуса среди всех моллюсков японского побережья | 550.- |
|  | Чёрный жемчуг (Новая Зеландия)
Одна из самых вкусных устриц в мире. Сладковатый, деликатный вкус с тонким молочным привкусом | 550.- |
|  | Хасанская (Россия, Дальний Восток)
Одна из самых красивых и крупных диких устриц в мире. Добывается водолазным методом в Амурском заливе и заливе Петра Великого. Отличается ярким, сбалансированным вкусом | 290.- |
|  | Императорская (Россия, Дальний Восток)
Еще одна дикая устрица из залива Петра Великого. Отличается слегка приплюснутой формой раковины и приятным, сладковатым вкусом | 290.- |



СОУСЫ

- | | |
|--|--|
| Французский соус 50.-
винный уксус, лук-шалот | Азиатский соус 100.-
японский соус пондзу, имбирь, лук |
| Итальянский соус 50.-
бальзамик, оливковое масло | Мексиканский соус 100.-
табаско, лайм |
| Тропический соус 50.-
винный уксус, манго | Лимон 20.-
20 г |