

KRUG

*in the  
Kitchen*

AMUSE BOUCHE

KRUG GRANDE CUVÉE  
173<sup>ÈME</sup> ÉDITION

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 173 |  |  |  |
|-----|--|--|--|

“Sklandrausis”

APPETIZER

KRUG GRANDE CUVÉE  
173<sup>ÈME</sup> ÉDITION

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 173 |  |  |  |
|-----|--|--|--|

Sea Scallops

APPETIZER

KRUG GRANDE CUVÉE  
171<sup>ÈME</sup> ÉDITION

|     |   |    |     |
|-----|---|----|-----|
| 171 | 3 | 22 | 043 |
|-----|---|----|-----|

Crab Bique

MAIN COURSE

KRUG GRANDE CUVÉE  
171<sup>ÈME</sup> ÉDITION

|     |   |    |     |
|-----|---|----|-----|
| 171 | 3 | 22 | 043 |
|-----|---|----|-----|

Poached Halibut

MAIN COURSE

KRUG MILLÉSIME 2011

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
| 2011 |  |  |  |
|------|--|--|--|

Pheasant and Ratatouille

DESSERT

KRUG ROSÉ  
29<sup>ÈME</sup> ÉDITION

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 29 |  |  |  |
|----|--|--|--|

Hazelnut Parfait

KRUG

*in the  
Kitchen*

The Chef  
Arturs Trinkuns  
*suggests the following  
food pairings  
to serve  
with a glass  
of Krug*

