П Р А З Д Н О В А Н И Е

Дегустационное меню*	*140*
Выбор сомелье	*115*
Fine & Rare винное сопровождение	*185*
Безалкогольное сопровождение	*75*

“Это меню основано на трех краеугольных камнях – ингредиенты,
которые мы начали собирать еще в разгар лета
и консервировали до текущего сезона;
продукция от местных фермеров.
Это лишь немногое из того, чем можно
насладиться в этом меню;
и, прежде всего, наше стремление использовать продукт в полной мере.”

Делится шеф-повар BARENTS
Дзинтарс Кристовскис

**Дегустационное меню подается для всех гостей, находящихся за одним столом.*
Последний заказ дегустационного меню до 21.00

Группам из 6 и более гостей к счету будет добавлено 10% за обслуживание

Ш А М П А Н С К О Е

Tarlant "Zero" Brut Nature N/V, 100 ml	*17*
Chartogne - Taillet "Chemin de Reims" Extra Brut 2019	*26*
Krug "Grande Cuvée" 171ème Édition Brut N/V, 100 ml,	*65*

К О К Т Е Й Л И

Oyster Martini	*12*
Rowanberry White Negroni	*14*

У С Т Р И Ц Ы

Gillardeau №5	*7*
La Friandise	*9*

М О Р Е П Р О Д У К Т Ы Н А Л Ь Д У

ПЛАТО BARENTS на две персоны	*120*

Сельдь маринованная, шпроты, обжаренные во фритюре в тминном масле, морские гребешки под соусом ХО, шимэ саба – слабосоленая скумбрия со свежей редькой и хреном, салат из коричневого краба и североморских креветок, икра пинагоры со сметаной, ceviche из судака с водорослями и айвой, острый соус, соленые огурцы, свежий салат, béarnaise соус, картофельные чипсы.

Устрицы 4 шт.	*25*
Икра Kaluga 50 g	*180*

З А К У С К И

Картофельное ризотто с песто из дикого чеснока и *stracciatella*	*18*
Полента с коричневым крабом и с соусом *chipotle*	*26*
Копченый угорь с обжаренными устрицами и соусом *velouté*	*34*
Морские гребешки с соусом из шиповника и маслом лесного ореха	*35*
Скумбрия *shime saba* с *dashi* из зеленого чая	*22*
Перепелка тройного приготовления с копченым *hollandaise* соусом	*26*

О С Н О В Н Ы Е Б Л Ю Д А

Вешенки в темпуре с молодой брокколи и *tkemali*	*24*
Морские гребешки с перечным соусом	*59*
Филе морского черта с картофелем *fondant* и соусом из сидра	*52*
Морской язык с черной и красной икрой на две персоны	*95*
Филе оленины с сезонными грибами и соусом из портвейна	*45*

Г А Р Н И Р Ы

Салат с травами и цитрусовым *vinaigrette*	*8*
Глазированная морковь с сыром *stracciatella*	*12*
Зеленая спаржа с соусом из сидра и *miso sabayon*	*14*

ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОФИЦИАНТУ О ВОЗМОЖНЫХ АЛЛЕРГИЯХ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЯХ