

Устриці ми подаємо з малиновим, азіатським, лимонним соусами та особливим хлібом із вершковим маслом. Насолоджуйтеся смаком!

Устриця Fine de Claire №2

495 990

Устрицю Фін де Клер вирощують у Західній Франції в провінції Бретань. Протягом 3-х років вона росте в океані, після чого її поміщають у спеціальні морські клери на місяць. Так досягають вищого ступеня її стиглості і готовності. Устриця має яскраво виражений рибний та солоний смак.

Устриця Perle Blanche №2

680 1 360

Завдяки м'якому клімату регіону Франції Пуанту-Шарант і морській воді створюються найкращі умови для приємного, солодкого і злегка горіхового смаку устриць Perle Blanche.

Устриця Imperial Premium №2

795 1 590

Устриця преміум-класу. Молюск має початковий солонувато-терпкий смак з довгим яскраво вираженим солодким присмаком. Вирощується у провінції Марен-Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Мальків для неї беруть із районів Нормандії.

Устриця Ireland №2

798 1 596

Ostra Regal Special – устриця з ірландським духом і французьким дотиком, має неповторний смак із солодким присмаком. Завоювала серця любителів цього вишуканого морепродукту. Мальок беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії. Ця місцевість відрізняється сприятливим середовищем для довершеного афінажу устриць.

Устриця Tia Mara №2

798 1 596

Унікальність устриці Tia Mara полягає в тому, що вирощують її в Ірландії виключно в екологічно чистих умовах Атлантичного океану. Після цього, щоб зменшити солоність, перед продажем її афінують більш як 2 місяці в прісних клерах Марен-Олерон у Франції.

Устриця Gillardeau №2

906 1 812

Устриця найвищої якості і з багатовіковою історією, яка корінням сягає у XIX століття. Ці устриці щільні за своєю структурою і мають насичений смак, якому властивий солодкувато-солоний посмак.

Устриця Pousse en Claire Royal №2

882 1 746

Ця вишукана устриця має перловий колір, консистенція її м'яса досить щільна, а мушля більш кругла. Завдяки тому, що ця устриця росте у водах відкритого моря, а потім деякий час перебуває у спеціальних клерах, вона набуває вишуканого солодкого смаку.

Устриця Pink Tarbouriech №2

1 195 2 390

Ці великі устриці неповторні не тільки своєю зовнішньою привабливістю, а й рекордною наповненістю та смаковими властивостями. Устриці Speciale Tarbouriech – це ніжний смак із вишуканим фруктовим-ягідним посмаком.

ШАМПАНСЬКЕ КЕЛИХАМИ

150 ml

n/v	Billecart-Salmon <i>Reserva Brut</i>	420
2013	Drappier <i>Millesime Brut</i>	435
n/v	Duval Leroy <i>Premier Cru Brut</i>	330
n/v	Philipponnat <i>Royale Reserve Brut</i>	450
n/v	Lanson <i>Black Label Brut</i>	395
n/v	Louis Roederer <i>Premier Brut</i>	610
n/v	Ruinart <i>R de Ruinart Brut</i>	550
n/v	Taittinger <i>Reserve Brut</i>	440
2007	Philipponnat <i>Grand Blanc Blanc de Blancs Brut</i>	700
n/v	Larmandier-Bernier <i>Latitude Blanc de Blancs Extra Brut</i>	422
n/v	Bollinger <i>Rose Brut</i>	650
n/v	Moet & Chandon Imperial <i>Rose Brut</i>	480