

УСТРИЦІ

6 шт 12 шт

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

Устриця Фін де Клер №2 475 950

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 Біла Перлина №2 660 1320

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 Імперіаль Преміум №2 686 1323

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 Ірландська №2 690 1355

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 Тіа Мара №2 690 1355

Унікальність устриці Тіа Мара 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 Жилардо №2 774 1548

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 Пуссе ен Клер Королівська №2 880 1745

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 Рожева Тарбур'єрш №2 1140 2248

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.

СОМЕЛЬЄ ПРОПОНУЄ

150 мл бут.

n/v Champagne Larmandier-Bernier "Latitude" Blanc de Blancs Extra Brut 360 1 600

2012 Poiron Dabin Muscadet Sevre et Maine "Chateau-Thebaud" 800

2016 Domaine Vacheron Sancerre Blanc 355 1 540

2015 Mora & Memo "Tino" Sur lie 700

СПЕЦІАЛЬНА ПРОПОЗИЦІЯ РЕСТОРАНУ

Сет із 24 устриць у поєднанні з шампанським Moet & Chandon "Imperial" Brut 5 300