

SEMIFREDDO

RISTORANTE

• УСТРИЦІ •

	Ціна
ФІН ДЕ КЛЕР	67

Цей вид устриць вирощують в Західній Франції в селищі Карантек провінції Бретань. Вони мають неймовірно вишуканий смак, що підкорить серце будь-якого гурмана. В їх м'ясі поєднується солодкі і солоні ноти, що разом створюють просто-таки божественну смакову симфонію. А якщо додати сюди ще й неповторний морський аромат, то перед смаком устриць Фін де клер не встоїть жоден гурман.

ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	72
---	-----------

Сімейство ірландських спесьялей (устриці з високим м'ясним індексом), мають одну з найкрасивіших в світі раковин – білу з фіолетовими прожилками. Усередині біле м'ясо з рівним солодким смаком. Вирощуються в затоці Galway не менше 5 років. Це унікальна устриця, яку важко сплутати з будь-якою іншою.

ЧОРНА ПЕРЛИНА	99
----------------------------	-----------

Устриці «Чорна перлина» культивуються в районі Франції – Юта Біч, провінція Нормандія, а потім витримуються в м'якому середовищі річки Белон до моменту своєї зрілості, для придбання унікального смаку. Так як даний регіон славиться виробництвом устриць з солодкуватим присмаком. Саме тільки устриці досить щільне. Відсутність яскраво вираженого солоного присмаку досягається завдяки витримки цієї устриці в м'яких водах річки Белон.

СЕТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНОЮ ЦІНОЮ

ФІН ДЕ КЛЕР	
Сет із 6 устриць	367
Сет із 12 устриць	737

ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	
Сет із 6 устриць	396
Сет із 12 устриць	792

ЧОРНА ПЕРЛИНА	
Сет із 6 устриць	544
Сет із 12 устриць	1089

СПЕЦІАЛЬНИЙ СЕТ:

Дюжина устриць Ірландська «Святий Патрик» разом з пляшкою Bosco di Gica Adriano Adami	1400
--	-------------