

ZAFFERANO

— CUCINA ITALIANA —

Меню морепродуктів

*Пропозиція діє кожного четверга

ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ на грилі	200/40	780	СЕТ МОРЕПРОДУКТІВ №1 (Фін де Клер, Жилардо, Біла перлина, тунець, лосось, морський гребінець, мідії в мушлях, креветки)	6 шт. 850	1750
ЛОБСТЕР НА ГРИЛІ з часниковим соусом	500/60/50	1780			
СВІЖІ СКАМПІЇ з оливковою олією і лимоном	400/40	1590	СЕТ МОРЕПРОДУКТІВ №2 (Фін де Клер, Жилардо, Біла перлина, тунець, лосось, морський гребінець, мідії в мушлях, креветки тигрові, креветки королівські, лангустіни)	9 шт. 1100	2950
СКАМПІЇ на грилі	400/40	1590			
МІДІЇ в вершково- шафрановому соусі	600	360	СЕТ МОРЕПРОДУКТІВ №3 (Фін де Клер, Жилардо, Біла перлина, Тіа Мара, тунець, лосось, морський гребінець, мідії в мушлях, креветки тигрові, креветки королівські, лангустіни, восьминіг)	12 шт. 1700	3700
СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ	550	880			

Устриці

ФІН ДЕ КЛЕР №2	12 шт.	980	СПЕЦІАЛЬ ЖИЛАРДО №2 6 шт.	12 шт.	1850
		560		6 шт.	990
БІЛА ПЕРЛИНА №2	12 шт.	1780	ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ УСТРИЦЬ	12 шт.	1750
	6 шт.	890			

— CUCINA ITALIANA —

Сезонне меню від шефа Полуничне меню

МОЦАРЕЛА ДІ БУФАЛА З ПОЛУНИЦЕЮ І БАЛЬЗАМІКОМ	200	235
САЛАТ З АВОКАДО, ГОРГОНЗОЛОЮ І ПОЛУНИЦЕЮ	200	225
ПОЛУНИЧНИЙ СУП З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	150/50	142
КАЧИНА НІЖКА КОНФІ З ПОЛУНИЦЕЮ	150/100/40	335
ПОЛУНИЦЯ З ШОКОЛАДОМ	100/50	124