

## УСТРИЦІ

6 шт 12 шт

### Унікальна пропозиція:

12 устриць на Ваш вибір та пляшка шампанського Gosset Extra Brut по спеціальній ціні.

4 500

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

### Устриця Fine de Claire №2

498 996

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

684 1 368

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

798 1 596

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

### Устриця Black Perle №2

750 1 500

Устриці «Чорна перлина» культивуються у Франції – Юта-Біч, провінція Нормандія.

Після цього їх витримують у м'якому середовищі річки Белон до стану зрілості.

Вони набувають унікального смаку, бо саме цей регіон відрізняється виробництвом устриць із солодкуватим присмаком. Структура тіла устриці достатньо щільна.

### Устриця Pink Tarbouriech №2

1 200 2 400

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.