



ОСЕННЯЯ РУССКАЯ ПОВАРНЯ

05.09 | 20:00-23:00

Стоимость: 5 500 ₽

КУХНЯ | Константин Кудин
(шеф-повар AZIMUT Парк Отель Тула)

БАР | фирменные напитки



МЕНЮ



АПЕРИТИВ & AMUSE-BOUCHE

Моченый боровик

(выдержан в ржаном квасе, соленый подгруздок на чипсе из полбяного хлеба с эмульсией из орехового масла)



ХОЛОДНАЯ ПОДАЧА

Тельное из судака и щуки с квашеной тыквой и хреновым взваром



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Грибница из белых лисичек с сушеными кореньями
(сопровождение: микро-пирожки («кулебячки в один кус»))



МЕНЮ

ПТИЧЬЯ ПОДАЧА

Ушное из утки с запеченной тыквой и луковым
взваром

(томленая утиная ножка в густом соусе, подается с пюре из
печеной тыквы и карамелизированными осенними яблоками)



ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ

Выдержанная говяжья вырезка с можжевеловым
соусом и корнем сельдерея



ДЕСЕРТ

Запеченное яблоко, леваша из брусники и сорбет из
клюквы

