



SEAFOOD MENU



ЗАКУСКА

Тартар из королевских креветок

Лимонная цедра, Айоли

Taittinger Brut Réserve

Золотисто-желтое с мелкими пузырьками с затяжной пеной. Вкус очень открытый и выразительный.

ПЕРВОЕ

Карпаччо из гребешков

Холодная спаржевый гаспаччо с манго, салатом и трюфельным маслом

Trivento Tribu Torrontes

Очень ароматное вино с интенсивными цветочными ароматами, подкрепленное лимонными и апельсиновыми нотами с оттенками белого персика.

ВТОРОЕ

Рулет из лангустина

Кремовый лук-порей, Биск с лобстером

Yalumba 'Y Series' Chardonnay Unwooded

Ароматы персиков, орехов кешью.

Гуава и экзотические специи, отмеченные чистым и четким послевкусием.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Обжаренный лобстер

Овощи и масло маракуйи

Ken Forrester Pinotage 'Petit'

Огромные порции спелой шелковицы и вишни, чернильно-красный и черный цвет с яркими оттенками.

Сочное, доступное, мягкое и богатое на вкус.

ДЕСЕРТ

Сфера из темного шоколада

Малиновый сорбет, Шоколадное мороженое, Горячий шоколадный соус

Val d'Orbieu Muscat Saint Jean de Minervois, Languedoc

Глубокое желтое золото в цвете с абрикосовыми ароматами, медом и айвой.

\$90 ++ с человека

Aqua Restaurant – начиная с 19:30