

# МЕНЮ ГАСТРОУЖИН

*Sea Zone*

# ВКУС моря

## 1 КУРС. Два вида крудо и живая устрица на льду

Началом нашего путешествия станет трио деликатесов, призванное пробудить аппетит и настроить на волну предвкушения. Крудо из тунца, словно лепестки сакуры, нежно тает во рту, раскрывая свою богатую текстуру и едва уловимую сладость. Следом за ним, Крудо из лосося, с его шелковистой гладкостью и утонченным ароматом, уносит в мир чистых, прохладных вод. И завершает эту симфонию свежести — Живая устрица, поданная на ледяном троне, словно жемчужина, только что извлеченная из глубин океана. Её солоноватый вкус и неповторимая текстура — это квинтэссенция морской стихии, взрыв свежести и энергии, подготавливающий к следующим гастрономическим открытиям

**Винное сопровождение:** Riesling Sekt Zimmermann-Graeff&Muller Игристое/ Белое, брют /Германия, Пфальц/ Рислинг/

## 2 КУРС. Чизкейк из морепродуктов

Вторым курсом нашего ужина станет необычный чизкейк из морепродуктов. Это кремовая текстура традиционного десерта переплетается с утонченным вкусом морепродуктов. Этот чизкейк — словно легкий морской бриз, освежающий и интригующий, приглашающий к дальнейшему исследованию вкусовых горизонтов.

**Винное сопровождение:** Prestige Vermentino di Toscana /Белое, Сухое/Италия, Тоскана/Верментино/

## 3 КУРС. Салат из лосося, креветок в сочетании с сыром страчателла и малиновым гелем

Третий курс — это салат, в котором встречаются нежность лосося, сочность креветок, кислинка малинового геля и сливочная мягкость сыра страчателла. Это игра контрастов, где каждый ингредиент подчеркивает и дополняет вкус другого. Это не просто салат, это картина, написанная вкусами и ароматами, вызывающая восторг и восхищение.

**Винное сопровождение:** Винодельня Криница Syracuse /Розовое, сухое/ Россия, Геленджик/Каберне Совиньон, Сира, Каберне Фран/

## 4 КУРС. Омуль с корнеплодами

Завершающим аккордом нашего ужина станет омуль, приготовленный с корнеплодами. Эта рыба, известная своим нежным вкусом и деликатной текстурой, идеально сочетается с богатым ароматом и сладостью корнеплодов. Морковь, сельдерей, бережно обжаренные или запеченные, раскрывают свой насыщенный вкус и аромат, создавая идеальный фон для омуля. Это блюдо — символ гармонии, единения даров рек и земли, завершающее наш вечер, оставляя после себя приятное послевкусие и желание вернуться к этим гастрономическим открытиям вновь и вновь.

**Винное сопровождение:** Paddle Board Cellars Chardonnay California Kautz Vineyards/Белое, Сухое/США, Калифорния/Шардоне/

6700 рублей с одного Гостя

# МЯСНЫЕ ИСТОРИИ

## 1 КУРС. Брускетта с пармой и страчателлой

Представьте себе: хрустящие ломтики чабатты, поджаренные до золотистой корочки, образуют идеальную основу для симфонии вкусов. Нежная, тающая во рту страчателла, подобно облаку свежести, укрывает хлеб, а тончайшие слайсы пармской ветчины добавляют пикантную солоноватость. Легкая горчинка рукколы и сладковатые нотки бальзамического крема завершают эту гастрономическую прелюдию, пробуждая аппетит и предвкушение предстоящего ужина. Каждый кусочек – это взрыв текстур и ароматов, обещающий незабываемое начало трапезы

**Винное сопровождение:** Brut Reserva Rose Delicat Cava DO Vilarnau /Игристое/Розовое, брют /Испания, Каталония/Гарнача, Пино Нуар/

## 2 КУРС. Спринг ролл с телятиной

Коллаборация азиатской и европейской кухни. Тончайшая рисовая бумага, словно шелковый платок, окутывает сочную начинку из нежной телятины, с вялеными томатами и специями. Поданный с малиновым гелем и мякотью грейпфрута, спринг ролл с телятиной – это идеальный выбор для тех, кто ценит здоровую и вкусную пищу.

**Винное сопровождение:** Syttesi Rondoni Rose Terre Siciliane IGT /Розовое, Сухое/Италия, Сицилия/Сира/

## 3 КУРС. Сальтимбокка из телятины с манго и лососем

Сальтимбокка, в переводе с итальянского «прыжок в рот», оправдывает свое название с лихвой. Нежные роллы из телятины, обжариваются до золотистой корочки и буквально тают во рту. Но это лишь начало. Экзотический акцент вносит сочный манго, добавляя сладость и фруктовую свежесть. А копченый лосось, словно морской бриз, привносит солоноватость и деликатный аромат. Это смелое сочетание ингредиентов создает неповторимый вкусовой баланс, удивляя и восхищая даже самых искушенных гурманов.

**Винное сопровождение:** Alto Adige Lagrein Colterenzio/Красное, сухое/Италия, Трентино-Альто Адидже/Лагрейн/

## 4 КУРС. Лазанья с рваным мясом сырно-устричным соусом

Классика итальянской кухни в новом, неожиданном исполнении. Тонкие листы пасты, пропитанные насыщенным мясным соусом, чередуются со слоями нежного рваного мяса, которое томилось в ароматных специях и травах. Но главный сюрприз ждет впереди – сырно-устричный соус. Его кремовая текстура и деликатный вкус устриц придает блюду изысканность и неповторимость. Запеченная до золотистой корочки, лазанья с рваным мясом и сырно-устричным соусом – это настоящее пиршество для чувств, которое станет достойным завершением любого вечера.

**Винное сопровождение:** Clos de Taffal Priorat DOQ Clos Berenguer /Красное, сухое/Испания, Каталония/Гарнача, Кариньян, Каберне Совиньон/

7600 рублей с одного Гостя

# ВКУС В ЧЕТЫРЕХ АКТАХ

## 1 КУРС. Севиче из сибаса с кремом из авокадо

Начнем наше путешествие с оды свежести – севиче из сибаса. Нежнейшее филе сибаса, словно жемчуг. Раскрывает свою восхитительную текстуру и тонкий морской аромат. Завершающим штрихом в этой картине свежести выступает воздушный крем из авокадо, добавляющий блюду бархатистую нежность и легкий ореховый оттенок. Это идеальное начало трапезы, пробуждающее аппетит и предвещающее дальнейшие кулинарные открытия.

**Винное сопровождение:** Albarino La Trucha – /Белое, сухое/Испания, Риас Байшас/Альбариньо/

## 2 КУРС. Салат с уткой

После освежающего севиче, мы предлагаем вам погрузиться в мир насыщенных вкусов и текстур с салатом с уткой. Утиная грудка «Магре», сыр камамбер, контрастирует с сочными листьями салата, привнося в блюдо ощущение легкости и свежести с нотками цитруса, а хрустящие орехи – текстурного разнообразия. Этот салат – это не просто набор ингредиентов, это гармония контрастов, создающая изысканное сочетание, которое запомнится надолго.

**Винное сопровождение:** Weinhaus Cannis Riestling /Белое, сухое/Германия, Рейнхессен/Рислинг/

## 3 КУРС. Эскаливада с говядиной

Продолжим наше путешествие в солнечную Испанию, отведав эскеливаду с говядиной. Это блюдо – воплощение средиземноморского колорита и сытной простоты. Запеченные на гриле перец с его дымным ароматом и сладковатым вкусом, идеально дополняют сочную и нежную говядину, с овощами и сыром. Аромат оливкового масла, чеснока и трав придает блюду особую пикантность и глубину. Эскеливада с говядиной – это дань уважения простым, но качественным ингредиентам, и умению создавать из них невероятно вкусные и полноценные блюда.

**Винное сопровождение:** Billette Cotes de Provence /Розовое, сухое/Франция, Прованс/Гренаш, Сира, Сенсо, Мурведр/

## 4 КУРС. Черная треска с картофельным пюре и печеным перцем

Завершим нашу трапезу элегантной классикой – черной треской с картофельным пюре и печеным перцем. Черная треска, известная своим нежным и маслянистым вкусом, идеально сочетается с воздушным картофельным пюре, приготовленным с добавлением сливочного масла и ароматных трав. Сладковатый вкус печеного перца, с его легкой дымной ноткой, добавляет блюду пикантности и завершенности. Это блюдо – пример безупречного исполнения, где каждый ингредиент играет свою роль в создании гармоничного и незабываемого вкуса.

**Винное сопровождение:** Bkaurfrankisch Classic Burgenland Norbert Schmeltzer/ Красное, сухое/ Австрия, Бургенланд/ Блауфранкиш/

**6500 рублей с одного Гостя**

# ИЗЫСКАННЫЙ ГАСТРОУЖИН в SeaZone – это:

## ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ВКУСАМ:

**4 изысканных курса блюд**, тщательно разработанных нашим шеф-поваром, увлекут вас в гастрономическое приключение, раскрывая богатство вкусов и ароматов. От свежайших морепродуктов до деликатесных мясных блюд — каждый курс станет настоящим открытием.

**Винное совершенство:** к каждому курсу блюд наш сомелье подобрал идеальное винное сопровождение, которое подчеркнет и дополнит вкус блюда, создавая гармоничное и незабываемое сочетание. Четыре тщательно отобранных вина превратят ваш ужин в настоящий праздник вкуса

## ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ:

**Четыре курса блюд:** Изысканное меню, разработанное нашим Шеф-поваром Константином Латыповым.

**Винное сопровождение:** Подборка из четырех тщательно подобранных вин, идеально сочетающихся с каждым курсом блюд

**Услуги сомелье:** рассказ о каждом вине и не только. Сопровождение в течении всего ужина.

**Обслуживание:** безупречный сервис от нашей команды профессионалов.

МЕРОПРИЯТИЕ РАССЧИТАНО НА ГРУППУ ОТ 10 ДО 30 ГОСТЕЙ.  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ БРОНИРОВАНИЕ – ОБЯЗАТЕЛЬНО.



SeaZone