

T
W
I
N
S
✓
G
A
R
D
E
N
N

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ

Тар тар из сёмги
с хрустящим сулугуни



Грудинка из осьминога с сельдереем



Гребешок холодного копчения с томатами и козым сыром

или

Камчатский краб с базиликовым сыром



Салат Ферма

или

Пшеничка с белыми грибами
и черноплодной рябиной



Кальмар с алоэ

или

Телёнок с фермерской морковью



Сорбет из лимонной вербены
с морскими водорослями



Банан

или

Абрикосовое пирожное
с сорбетом из черемухи

7 000 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ АККОМПАНеМЕНТ **3 500 ₺**

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ **5 500 ₺**

Обеденное меню сервируется до 18:00

КОЛЛЕКЦИЯ ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ СЫРОВ 100 Г **1 000 ₺**

ИКРА РУССКОГО ОСЕТРА «TWINS GARDEN» 125 Г **15 000 ₺**

БАШКИРСКИЙ ВЯЛЕННЫЙ ГУСЬ 50 Г **1 500 ₺**

СДЕЛАНО В РОССИИ: ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЗОЛОТОМУ КОЛЬЦУ

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Сергиев Посад

Переславль-Залесский

Ростов

Ярославль

Кострома

Иваново

Суздаль

Владимир

19 000 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ АККОМПАНеМЕНТ **6 000 ₺**

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

СПАРРИНГ ВСЛЕПУЮ **12 000 ₺**

ВОСТОЧНОЕ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ **12 000 ₺**

МЕНЮ УЖИНА

Тако из сельдерея с камчатским крабом



Тар тар из говядины



Сардины со сливочным кремом и томатами

или

Запеченные томаты с
картофельным gratenом



Северная креветка с
креветочным тофу

или

Дальневосточный трубоч с копчёным сулугуни
и запеченной в печи капустой



Осьминог со сметанным
мороженым

или

Утиная грудка
со сливочным апельсином



Треска с сезонными грибами

или

Говяжьи ребра с тёплыми овощами



Ананас



Клюквенная Панна Котта

или

Шарлотка

9 500 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ АККОМПАНеМЕНТ **5 000 ₺**

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ **8 500 ₺**

Меню ужина сервируется после 18:00