



ФЕСТИВАЛЬ ТАРТАРОВ

Тартар - это холодная закуска французской кухни. Как правило, готовится из мелконарезанной говяжьей вырезки с добавлением яичного желтка и специй. Самое популярное блюдо в мясных ресторанах. Наш шеф придумал шесть разных вариантов и комбинаций вкусов. Все тартары мы подаем с гренками из бородинского хлеба, мини-багета и со злаковыми чипсами.

КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТАР

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Classic French

beef tartare

120/15/45

450.-



ИТАЛЬЯНСКИЙ ТАРТАР

С АВОКАДО И ПЕСТО

Italian tartare

with avocado

and pesto

120/45

550.-



**ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЧЕРНЫМ
ТРЮФЕЛЕМ**

и соусом BBQ

Beef tartare
with black truffle
and BBQ sauce

120/45

590.-



**СЕВЕРНЫЙ ТАРТАР
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

с икрой палтуса
и огурцами кимчи

Northern venison tartare
with halibut caviar
and cucumber kimchi

120/45

630.-



ТАТАРСКИЙ БИФШТЕКС

с перепелиными яйцами

Steak tartare

with quail eggs

160/45

400.-

КОМПЛИМЕНТ

Отлично сочетается с водкой. Рюмка водки «Русский Стандарт ОРИДЖИНАЛ» подается в качестве комплимента по вашему желанию.

Goes well with vodka. A glass of Russian Standard ORIGINAL vodka is served as a compliment at your request.



ЯПОНСКИЙ ГУНКАН-ТАРТАР

с васаби и имбирем

Japanese gunkan

tartare with wasabi

and ginger

120/30/45

470.-

