

Цветочное меню в ресторане “Цифры”

С 21 июня в ресторане “Цифры”, расположенном в бутик-отеле All-Suites Spa Hotel Pokrovka, помимо традиционного a la carte меню начинает действовать летнее “цветочное” меню от шеф-повара Александра Кутепова.

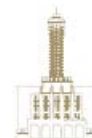
Шеф-повар подготовил легкие салаты и закуски, блюда из морепродуктов и летние десерты, искусно украсив новые блюда живыми цветами. Насладиться блюдами цветочного меню стоит также в недавно открытой летней шампань-террасе ресторана “Цифры”, где по вечерам с понедельника по пятницу звучит приятная живая музыка в стиле smooth jazz.



Ресторан “Цифры” работает круглосуточно

Летняя шампань-терраса – ежедневно с 12:00 до 24:00

Адрес: Покровка, 40 стр. 2, тел: 229 5778



Цветочное меню

Салаты и закуски

- Салат из рукколы, летних цветов, авокадо и молодых огурцов с оливковым маслом и заправкой из помидоров, тимьян с пряным крутоном(100/80) 620 руб
- Карпаччо из лосося и тунца с соусом из лимона и базилика, хрустящим салатом из цветков анютиных глазок в корзиночке из рисового теста (150/50/30) 640 руб
- Охлажденный суп гаспаччо с хрустящими гриссини, маслом из базилика и летними цветами (250) 360 руб

Основные блюда

- Дикая треска, отваренная в оливковом масле с острыми овощами темпура, лепестками календулы и соусом из сморчков (180/100/30) 1120 руб
- Лобстер «Термидор» с соусом из раков и коньяка с пюре из пастернака, салатом пак чой, помидорами черри и цветками гвоздики (220/80/50) 1260 руб

Десерты

- Лёгкий торт из трех видов шоколада с карамелью, кунжутом и цветками бархатницы (180) 455 руб
- Мусс «Чёрная смородина» с лепестками розы и цветками садовой герани (180) 440 руб

Anna Basova
PR and Marketing Manager
Tel +7 495 229 57 57
Mob +7 926 007 47 22
Email abasova@mamaison.com

