

Как правильно есть устрицы...

Лучший напиток для устрицы это вино, но также отличным сочетанием станет светлое пиво или коктейли такие как дайжири, апероль, или джин с тоником.

Ну и пожалуй главное. Устрицы как и другие моллюски не стоит есть в одном временном отрезке с молочными и молоко-содержащими продуктами, такими как Капучино, паста или мидии в сливочном соусе, окрошку на кефире, или десерт с взбитыми сливками. Молоко обладает обволакивающим эффектом и сильно мешает усвоению устриц





БРУСКЕТТА
С СЫРОМ КАМАМБЕР

470,-
125 г



ТАРТАР ИЗ
ГОВЯДИНЫ

490,-
160/25 г



ТОМЛЕНАЯ
ГОВЯДИНА
С ПЕРЕЧНЫМ
МУССОМ

545,-
200 г



САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ

430,-
145 г



ОЛИВКИ

280,-
60 г

СЫРНОЕ ПЛАТО

360,-
120 г



БАР, ВИНО И УСТРИЦЫ

Как правильно есть устрицы...

Устрицы в нашем баре подают открытые и с подрезанной ножкой, что бы вам было удобнее их есть.

Устрицы не пищат, не кричат, не сжимаются от сока лимона и не сопротивляются когда их едят. Проверить их свежесть можно слегка надрезав мантию моллюска, в ответ мышцы в области надреза слегка сожмутся.

Мы подаем к устрицам два соуса на выбор, а также лимон и ржаные гренки. Первый соус, это винный уксус с луком шалот, яблоком и огурцом, классический аккомпанемент к устрицам, второй соус это наш авторский вариант на основе корейского ким чи, ну и конечно же для того что бы ощутить нежную текстуру устрицы, нужно закусить ее хрустящей ржаной гренкой.

