

УСТРИЦІ

	стара ціна	1 шт
<input type="checkbox"/> Чорноморка №3	69	36
<input type="checkbox"/> Святий Патрік №2	96	68
<input type="checkbox"/> Голландський Принц №0	105	86
<input type="checkbox"/> Голландський Аффінаж №1		98
<input type="checkbox"/> Середземноморська №1		86
<input type="checkbox"/> Ламбер №1		118
<input type="checkbox"/> Фін де Клер №0	118	89
<input type="checkbox"/> Фін де Клер №1	108	82
<input type="checkbox"/> Фін де Клер №3	69	29
<input type="checkbox"/> Біла Перлина №2		79
<input type="checkbox"/> Чорна Перлина №2		79
<input type="checkbox"/> Селін №2		79
<input type="checkbox"/> Чорна Королева №2	112	92
<input type="checkbox"/> Жилардо №2	142	128
<input type="checkbox"/> Спеціаль Кадоре №2		94
<input type="checkbox"/> Спеціаль Мажер №2	106	96
<input type="checkbox"/> Спеціаль Версаль №2		96
<input type="checkbox"/> Красуня Чорноморки №2		94

Ідеально пасує до устриць

Соуси (малиновий / лимонний)

35

Ігристе вино Caterina Bianco

490

УСТРИЧНІ СТОЛИ

Устричний стіл Ла-Манш

1350

Устриці Фін де Клер №3 (12шт) з малиновим соусом, форшмак по-одеськи та форшмак з лосося.

Подаємо з багетом, солоним маслом, сиром Брі, помідорами чері, виноградом та ігристим вином Caterina Bianco

Устричний стіл Сан-Мало

1850

Устриці Версаль №2 (6шт) та Біла Перлина №2 (6 шт), асорті морепродуктів (королівські креветки, лосось слабої солі, бекі кальмари, м'ясо мідій та мідії в мушлях) з соусами айолі, ніжно-часниковим та малиновим.

Подаємо з багетом, солоним маслом, помідорами чері, виноградом та ігристим вином Caterina Bianco