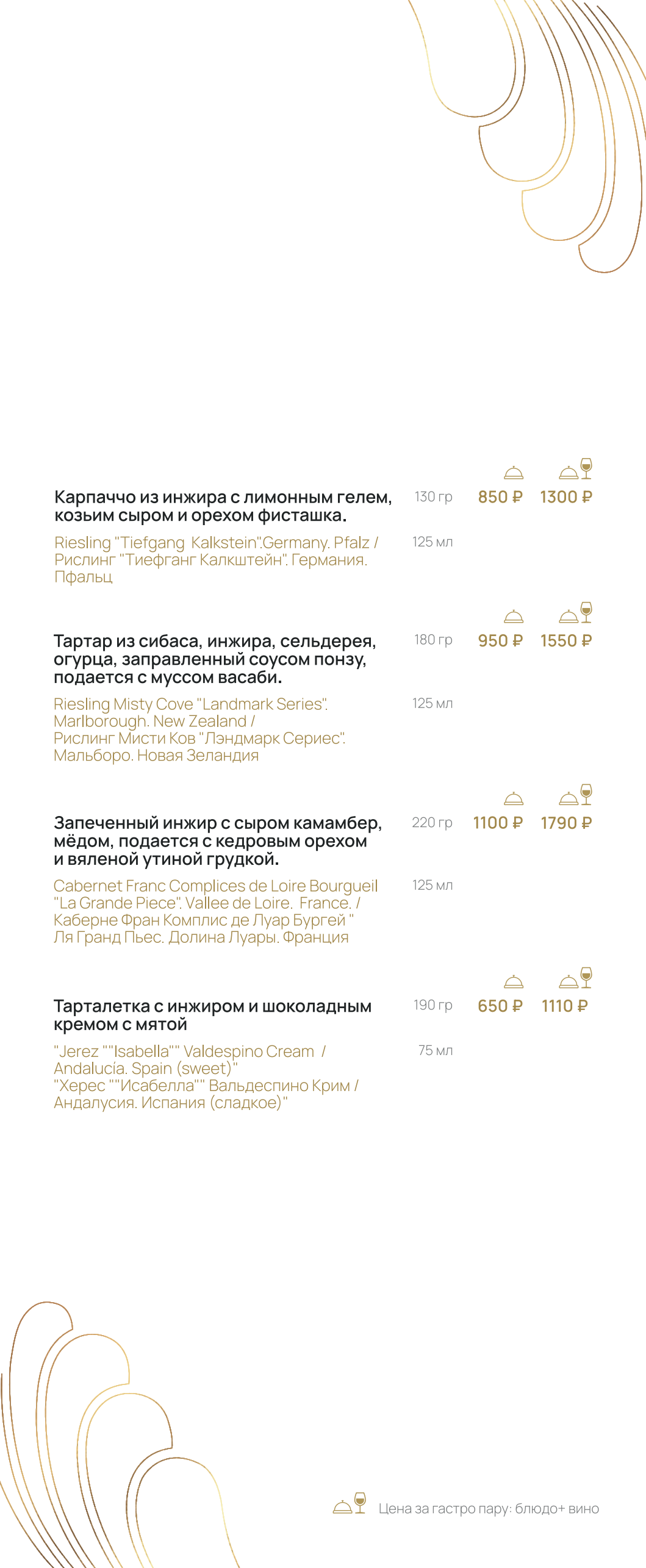




LUCIANO

СЕЗОННОЕ МЕНЮ





Карпаччо из инжира с лимонным гелем, козьим сыром и орехом фисташка.	130 гр	 850 ₺	 1300 ₺
Riesling "Tiefgang Kalkstein".Germany. Pfalz / Рислинг "Тиефганг Калкштейн". Германия. Пфальц	125 мл		
Тартар из сибаса, инжира, сельдерея, огурца, заправленный соусом понзу, подается с муссом васоби.	180 гр	 950 ₺	 1550 ₺
Riesling Misty Cove "Landmark Series". Marlborough. New Zealand / Рислинг Мисти Ков "Лэндмарк Сериес". Мальборо. Новая Зеландия	125 мл		
Запеченный инжир с сыром камамбер, мёдом, подается с кедровым орехом и вяленой утиной грудкой.	220 гр	 1100 ₺	 1790 ₺
Cabernet Franc Complices de Loire Bourgueil "La Grande Piece". Vallee de Loire. France. / Каберне Фран Комплис де Луар Бургей " Ля Гранд Пьес. Долина Луары. Франция	125 мл		
Тарталетка с инжиром и шоколадным кремом с мятой	190 гр	 650 ₺	 1110 ₺
"Jerez ""Isabella"" Valdespino Cream / Andalucia. Spain (sweet)" "Херес ""Исабелла"" Вальдеспино Крим / Андалусия. Испания (сладкое)"	75 мл		



Цена за гастро пару: блюдо+ вино