

РЕСТОРАН-ПАРК

Daniel

Устрицы



Пушкин
Средняя ул., 2/3
тел.: +7 (812) 466-9116
www.restaurant-daniel.ru



Шеф Бруно Колетти
с гордостью предлагает
свой выбор устриц
«Гранд кррю»

Жилардо «Gillardeau» N2 350

- старейшая и до сих пор непревзойденная марка устриц. Среди прочих марочных устриц Специаль Жилардо выделяются пикантным сладковатым вкусом, свежим и сильным ароматом йода и моря, и плотной, мясистой консистенцией. Гурманы также находят в них легкий привкус лесного орешка и послевкусие арбуза.
Регион Морен (Олерон)

Черная Жемчужина «Perle Noire» N2 350

Устрицы Черный жемчуг – маложирные устрицы "молочной спелости". Элегантные, мягкие слабосоленые устрицы Черный жемчуг, непременно порадуют всех ценителей устриц!
Регион Нормандия

Юта Бич «Utah beach Bretagne» N3 250

Имеет оригинальный вкус и долгое послевкусие, благодаря особенностям выращивания в районе Юта Бич.
Регион Нормандия

Царская «Tsarskaya» N2 350

Устрицы Царские нежные и слегка жирные, были выведены французами специально для российского императорского двора, благодаря чему и получили свое название. Исключительные, мясистые плоти, прекрасно сбалансированные со сладким послевкусием.
Регион Бретань (Канкаль)

Флат Белон «Flat Belon» N2 250

Моллюски Флат Белон отличаются более интенсивной окраской, плотным мясом и более стойким послевкусием. Признание гурманов со всего мира Белон заслужили своим свежим и нежным вкусом с выраженным острым йодистым, металлическим привкусом и деликатной ореховой ноткой.
Регион Бретань

Fines de Claire Marennes «Фин де Клер» N2 250

Устрицы обладают ярко выраженным рыбным и соленым вкусом. Среди фермерских устриц Фин де Клер считаются одними из самых лучших. Сочное нежное мясо отличается деликатным, практически несоленым вкусом. Имеет зеленоватый оттенок из-за фитопланктона, живущего в клерах, где она набирает силу.
Регион Морен (Олерон)

RISTORANTE-PARCO

Daniel

Le Ostriche



Puschkin
Srednya st., 2/3
+7 (812) 466-9116
www.restaurant-daniel.ru



Lo Chef
Bruno Coletti

E' Orgoglioso di Offrire
La Sua Famosa
Selezione di Ostriche
«Grand Cru»

Gillardeau N2

350

Sapore: Raffinato ed equilibrato, la perfezione!
Equilibrio notevole tra dolcezza e salinità, untuoso
e croccante ad un tempo, di estrema lunghezza
in bocca.

Perle Noir N2

350

Sapore: Un colore serico, una carne croccante
e un gusto fruttato dalle note di zucchero.

Utah beach Bretagne N3

250

Sapore: Gusto deciso e iodato con una punta
di nocciola Origine: Francia – Normandia

Tsarskaya N2

350

L'ostrica dello Zar

Sapore: Eccezionale, carne polposa, perfetto
equilibrio con retrogusto dolciastro.

Origine: Francia – Bretagna settentrionale –
Baia Le mont Saint Michel

Flat Belon N2

250

La caratteristica delle sue carni è di avere un
gusto dovuto all'alto grado di iodio presente in
esse. Il gusto inconfondibile di nocciola.

Fines de Claire Marennes N2

250

L'importanza di essere Fines de Claires Sapore
di "terra marina" con un gusto che si prolunga
in bocca.

RESTAURANT-PARK

Daniel

Oysters



Puschkin
Srednya st., 2/3
+7 (812) 466-9116
www.restaurant-daniel.ru



Chef Bruno Coletti
Is proud to offer you
His choice of oysters
«Grand Crew»

Gillardeau N2

350

This is the oldest and unrivaled oyster brand name so far. Among the other brand names speciales Gillardeau is recognized for its pungent slightly sweet taste , strong fresh iodine and marine odor, and plum flesh. A gourmet will find a slightly nutty taste and a water melon aftertaste as well.
Moran region

Perle Noir N2

350

Perle Noire oysters are not fat, elegant, soft and slightly salty. They will definitely please those who love oysters.
Normandy region

Utah beach Bretagne N3

250

The oysters have an extraordinary taste and a long aftertaste. It's a result of the specific way of raising the oyster seedlings in Utah Beach region.
Normandy region

Tsarskaya N2

350

L'ostrica dello Zar

Tsarskaya oysters are tender and slightly fat. They were bred by the French especially for the Russian Emperor Court. That is how they received their name.
Plump and wonderfully balanced with a sweet aftertaste.
Bretagne region

Flat Belon N2

250

Flat Belon Mollusks have more colour, plump flesh and a longer aftertaste. In the world of gourmet they are famous for their distinct fresh and iodic flavour and overshadowed by metallic and nutty tones.
Bretagne region

Fines de Claire Marennes N2

250

The oysters possess a distinct fishy and salty flavour. Among the cultivated oysters Fines de Claire oysters are considered to be one of the best. Juicy tender flesh is sophisticated and practically not salty. They look slightly green because of the phytoplankton, the natural food of the oysters.

Daniel

