

SET 1

РЕКОМЕНДОВАНО
К ДЕГУСТАЦИИ БЕЛЫХ ВИН

БРУСКЕТТА С ПАСТОЙ ИЗ АВОКАДО

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

2300 ₺



LUREME
BAR & RESTAURANT

Мастер итальянской кухни
ФРАНЧЕСКО ВОЧЕ

Как истинный итальянец, Франческо Воче тонко чувствует баланс и сочетания вкусов, тщательно следит за качеством продуктов, поступающих на кухню LureMe, и строго контролирует технологии приготовления.



SET 2
VEGAN VERSION

БРУСКЕТТА С ПАСТОЙ ИЗ АВОКАДО
КАПРЕЗЕ
ФЕТТУЧИНИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
2300 ₺

SET 3
РЕКОМЕНДОВАНО
К ДЕГУСТАЦИИ КРАСНЫХ ВИН

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ
КАРПАЧЧО С ГОВЯДИНОЙ
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

2300 ₽



Patriki
wine school

Che
Patriki

LUREME
BAR & RESTAURANT

Мастер итальянской кухни
ФРАНЧЕСКО ВОЧЕ

Как истинный итальянец, Франческо Воче тонко чувствует баланс и сочетания вкусов, тщательно следит за качеством продуктов, поступающих на кухню LureMe, и строго контролирует технологии приготовления.



SET 4
VEGAN VERSION

БРУСКЕТТА С ПАСТОЙ ИЗ АВОКАДО

БУРРАТА

ПЕННЕ АЛЬ ПОМОДОРО

2300 ₺