

Летняя коллаборация



- 640 Паштет из цыплёнка, масло с масложирной, ревеня
- 570 Буррата из нашей сыродельни, маринованный редис
- 760 Молодая спаржа, зелёный горошек, рикотта, масло чёрной смородины, сванская соль
- 420 Сыр бри из нашей сыродельни с чёрной смородиной и хрустящим тартинном
- 1450 Вырезка бычка, молодые обжаренные овощи на утином жире, сметана и песто из листьев черемши
- 1050 Почка кролика, сморчки и молодой картофель конфи
- 590 Холодный огуречный суп с нижегородским судаком
- 680 Суп из садовой зелени с говядиной и кислой сливой
- 1290 Филе судака, обжаренное на топленом масле, с картофельным пюре с шалфеем и соусом из сыворожки
- 990 Обжаренная печень индейки с гречневой кашей
- 1090 Чизбургер
- 1180 Пирог с утиными потрохами
- 1750 Жареный фермерский цыплёнок с молодой спаржей и соусом жу

десерты

- 690 Ревеневый пирог с клубникой и плотбиром
- 620 Хрустящая вафельная трубочка с заварным кремом с вареной сгущенкой и земляникой

*просьба предупредить вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на продукты



Группа компаний ДЫМОВ.
Узнайте больше о ресторанах,
производстве керамики и аренде
гостевых домов в Суздале



Загородный гастрономический
проект шеф-повара
Дмитрия Парикова
в формате chef's table