

Винный ужин
**Терруары
ЕВРОПЫ**

14.11
19:00

МЕНЮ УЖИНА

Mare Bredif, Vouvray AOC Brut, игристое-белое сухое

Топинамбур с красной икрой

Морской гребешок, пюре из зеленого горошка и панчетта
Фруктовая шпажка

**Mare Bredif, Muscadet Sevre et Maine "Sur Lie" AOC,
2022, белое сухое**

Антипаста

**Argiolas S.p.A., «Meri», Vermentino di Sardegna DOC,
2023, белое сухое**

Морские гребешки с камчатским крабом
в шпинате с соусом биск и ферментированным лимоном

**Arnaud Baillet, Bourgogne "La Montagne" AOC,
2021, красное сухое**

Карпаччо из выдержанной говядины,
руккола, вяленый томат черри, трюфельная паста,
пармезан, оливковое масло

Col d'Orcia, Rosso di Montalcino DOC, 2022, красное сухое

Мини-цыпленок, фаршированный грибами
с конфетой из сухофруктов, равиоли из пастилы с начинкой
из вишни с кремлетта, соус жул

"Bardos" Reserva, Ribera del Duero DO, 2018, красное сухое

Мусс с черной смородиной и кремю из темного шоколада

5 500 руб


Купить билет: +7 965 546 03 20

Сезонный
винный ужин
в Хаятт
Ридженси
Екатеринбург

14.11
19:00

Терруары

ЕВРОПЕЙСКИЕ



СЫРЫ

6 курсов блюд
Изысканные вина
Соло вокал

Купить билет
+7 965 546 03 20

CUCINA

WINE
MBG

VIPAVENUE
ИНТЕРНЕТ – БУТИК