

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

Суп Сальморехо

850

Сальморехо – знаменитый холодный суп из андалусской Кордовы, который в Испании считается одним из символов летней кухни. Спелые помидоры бланшируем и протираем с хлебом, оливковым маслом, чесноком и хересным уксусом до бархатистой кремовой текстуры. Подаем с тонко нарезанным хамоном и перепелиным яйцом.

Ньокки с лисичками и шалфеем

950

Ньокки обрели популярность еще в XIX веке, и с тех пор они остаются одной из самых уютных и сытных паст Италии. Домашние ньокки соединяем с обжаренными лисичками, луком-пореем и ароматным шалфеем, а сливочный соус с легкими яблочными нотами подчеркивает вкус лесных грибов.

Лимонная пицца

950

В Италии существуют не только классические, но и десертные пиццы, которые особенно популярны в южных регионах страны. Нашу версию готовим с кремом из маскарпоне, рикотты и свежего лимона, запекаем с карамелизированными ломтиками лимона и перед подачей слегка обжигаем с маршмеллоу. При подаче дополняем десерт сублимированной малиной.

Лимонный чизкейк

600

Еще в Древнем Риме существовали сырные пироги на основе мягкого сыра и меда – далекие предшественники современного чизкейка. Наш летний вариант готовим на основе творожного сыра и йогурта, добавляя свежий лимон, манго и натуральную ваниль. Подаем с мятно-малиновым сиропом для освежающего ягодного акцента.

