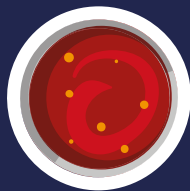




РОЗА ХУТОР



Гас̀тrophес̀т

КУХНИ ЮГА

СЕТ-МЕНЮ

2 500 ₺

Форель слабой соли,
барабуля с горными травами,
мусс из Феты и кумквата
70 г



Запеченный сыр Чечил
с томатами разной текстуры
140 г



Долма с рапанами, гранатом
и булгуром с зеленой аджикой
95/50 г



Перепел с ткемали из черешни
и абрикосами фламбэ
120/70/30 г



РУСТАМ ДЖУРАЕВ
ШЕФ-ПОВАР



Мы сделали ставку на тонкий вкус локальных продуктов ради которых гости приезжают в Сочи, и приготовили классические блюда кавказкой и черноморской кухни в авторской подаче. Наш сет - небольшое мини гастрономическое путешествие по ресторанам курорта и побережья. За одно посещение вы сможете оценить четыре авторских взгляда на кухню юга от наших шеф-поваров:

- долма с черноморским рапаном от ресторана "Высота 2320"
- перепелка с ткемали из черешни от ресторана "Дичь"
- форель с горными травами от ресторана "Барабуля"
- запеченный сыр чечел с томатами от ресторана "Варежка"