ВЕЛЬВЕТ
РЕСТОРАН

Если вам хочется приобщится к гастромагии высокой кухни, приглашаем на Chef's Table по приготовлению авторских блюд на гриле. Шеф повар приготовил для вас три гатромомических сета которые погрузят в мир кулинарии.

И всё это под аккомпанемент прекрасных видов, которые открываются с веранды ресторана. И не переживайте, вы не замёрзнете. Готовить будете не на улице, а в прозрачной купольной беседке — из неё красотой гор можно наслаждаться в любую погоду.

Chef's Table проводится ежедневно начало в 17:00 и в 20:00. Продолжительность два часа.

- МЕНЮ -

СЕТ ТАК В ГОРАХ ЕДЯТ

Мягкий сыр с тёплым баклажаном маринованным с травами и гранатовым соусом
90 г

Наваристый говяжий бульон с рваным мясом и горным щавелем
200 г

Риет из копчёной Солох-Аульской форели на тёплом хлебе с красной икрой
90 г

Каре баранины с мамалыгой на грибном бульоне соусом с черкесской грушей
215 г

7000₽

СЕТ ДАЛЬНИЙ ВОСТОРГ

Устрица Дальневосточная с соусом из огурца и базилика
1 шт/40/30 г

Морской ёж с перепелиным желтком с соевым соусом и абхазским лимоном
120/20 г

Татаки из говядины с миксом салата, заправкой из петрушки и пармезаном
150 г

Гребешок гриль с кумкватом конфи и ореховым дресингом с мятой
70 г

Филе морской форели с соусом берблан и печёным мини картофелем
250 г

9000₽

СЕТ ДЕЛИКАТЕС

Морской ёж с перепелиным желтком с соевым соусом и абхазским лимоном
1 шт/100/80 г

Фуа-гра на бриоше с ягодным соусом и кумкватом конфи
110 г

Фаланги камчатского краба в трюфельном соусе, заправленный соусом цитронет
190 г

Мини-бургер с рибаем, сыром и соусом из малины
170 г

13 000₽

ВЕЛЬВЕТ
РЕСТОРАН