

## Фестиваль морепродуктов

С 7 сентября

### Свежие устрицы

Устрица «Хасанская», Дальний восток	1 шт	550 Р
Устрица «Розовая Джоли» №2, Намибия	1 шт	650 Р

### Эксклюзивные блюда из морепродуктов

Тартар из устриц с красной икрой, луком шалот, свежим огурцом и каперсами	120 гр	1100 Р
Сашими из устрицы с соусом спайси, икрой тобико и огурцом	120 гр	1100 Р
Тартар из анадары с авокадо, киви и малиной	60 гр	900 Р
Сливочный суп с устрицами и шампанским	180 гр	1200 Р

### Запечённые устрицы

«Рокфеллер» - запеченная со шпинатом, чесноком и сливочным маслом	60 гр	1100 Р
«Темпура» - в хрустящем тесте со сливочным соусом и васаби	80 гр	1100 Р

### Соте из норвежской мидии

Мидии в соусе блю-чиз	500 гр	1800 Р
Мидии в винном соусе	500 гр	1800 Р

*Hoffmann.*

RESTAURANT

## Фестиваль морепродуктов

С 7 сентября

### Свежие устрицы

Устрица «Хасанская», Дальний восток	1 шт	550 Р
Устрица «Розовая Джоли» №2, Намибия	1 шт	650 Р

### Эксклюзивные блюда из морепродуктов

Тартар из устриц с красной икрой, луком шалот, свежим огурцом и каперсами	120 гр	1100 Р
Сашими из устрицы с соусом спайси, икрой тобико и огурцом	120 гр	1100 Р
Тартар из анадары с авокадо, киви и малиной	60 гр	900 Р
Сливочный суп с устрицами и шампанским	180 гр	1200 Р

### Запечённые устрицы

«Рокфеллер» - запеченная со шпинатом, чесноком и сливочным маслом	60 гр	1100 Р
«Темпура» - в хрустящем тесте со сливочным соусом и васаби	80 гр	1100 Р

### Соте из норвежской мидии

Мидии в соусе блю-чиз	500 гр	1800 Р
Мидии в винном соусе	500 гр	1800 Р

*Hoffmann.*

RESTAURANT

## Вино к морепродуктам

<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial NV</b>	<b>125 мл</b>	<b>1000 P</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial NV</b>	<b>750 мл</b>	<b>6000 P</b>
<b>Chablis Sainte Claire Jean-Marc Brocard 2018</b> Шабли/Шардоне/12,5%	<b>750 мл</b>	<b>5500 P</b>
<b>Sancerre Blanc Les Baronnes Henri Bourgeois 2019</b> Сансер/Совиньон Блан/14%	<b>750 мл</b>	<b>6000 P</b>
<b>Fritz Haag Riesling Trocken Mosel 2018</b> Мозель/Рислинг/12%	<b>750 мл</b>	<b>4600 P</b>
<b>Muscadet Sevre et Maine Les Roches Noires Marcel Martin 2018</b> Мюскаде Севр э Мен/Мелон де Бургонь/12%	<b>750 мл</b>	<b>3000 P</b>
<b>Chardonnay Domaine Rijckaert Arbois 2018</b> Арбуа/Шардоне/13%	<b>750мл</b>	<b>5300 P</b>
<b>Gruner Veltliner Loibner Steinfeder Emmerich Knoll 2018</b> Вахау/Грюнер Вельтлинер/11,5%	<b>125 мл</b>	<b>1100 P</b>



Согласно эногастрономическим принципам, алкогольный напиток не должен затмевать вкус еды. При выборе вина следует отдавать предпочтение легким и молодым сортам, которые смогут подчеркнуть вкус тех или иных даров моря. Насыщенные напитки станут удачной парой лишь к блюдам с таким же ярким характером. Морепродукты часто подают под разными соусами, вкус которых тоже должен гармонировать с выбранным напитком.

*Hoffmann.*  
RESTAURANT

## Вино к морепродуктам

<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial NV</b>	<b>125 мл</b>	<b>1000 P</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial NV</b>	<b>750 мл</b>	<b>6000 P</b>
<b>Chablis Sainte Claire Jean-Marc Brocard 2018</b> Шабли/Шардоне/12,5%	<b>750 мл</b>	<b>5500 P</b>
<b>Sancerre Blanc Les Baronnes Henri Bourgeois 2019</b> Сансер/Совиньон Блан/14%	<b>750 мл</b>	<b>6000 P</b>
<b>Fritz Haag Riesling Trocken Mosel 2018</b> Мозель/Рислинг/12%	<b>750 мл</b>	<b>4600 P</b>
<b>Muscadet Sevre et Maine Les Roches Noires Marcel Martin 2018</b> Мюскаде Севр э Мен/Мелон де Бургонь/12%	<b>750 мл</b>	<b>3000 P</b>
<b>Chardonnay Domaine Rijckaert Arbois 2018</b> Арбуа/Шардоне/13%	<b>750мл</b>	<b>5300 P</b>
<b>Gruner Veltliner Loibner Steinfeder Emmerich Knoll 2018</b> Вахау/Грюнер Вельтлинер/11,5%	<b>125 мл</b>	<b>1100 P</b>



Согласно эногастрономическим принципам, алкогольный напиток не должен затмевать вкус еды. При выборе вина следует отдавать предпочтение легким и молодым сортам, которые смогут подчеркнуть вкус тех или иных даров моря. Насыщенные напитки станут удачной парой лишь к блюдам с таким же ярким характером. Морепродукты часто подают под разными соусами, вкус которых тоже должен гармонировать с выбранным напитком.

*Hoffmann.*  
RESTAURANT