

Молекулярная кухня

Закуски

Пармская ветчина

с имбирным мармеладом, дынной икрой и клубникой

Пастила из козьего сыра

с желе из мёда и вяленых фруктов с кедровыми орешками

Тигровые креветки-фламбе

с пеной из шафрана и бальзамической икрой

Снег из белых грибов

с кокосовой икрой и спуманте спаржи

Тыквенная губка

с муссом из раковых шеек и оливковым краше

Перепелка на пряничном мармеладе

с малиновым парфе

Сашими из морского гребешка

на чернильном спонже, с икрой из шафрана

Парфе из Blue Cheese

с виноградным желе и зефиром из зеленого чая

Холодец из креветок

с карамелизированным кункватом и свекольными чипсами

Крабовый бисквит

с севиче из морского гребешка и устричной пастой

Молекулярная кухня

Десерты

*Ravioli с сыром Mascarpone
и экзотическими фруктами в бергамоте*

*Миндальный сыр
с малиновой сферой и чипсами из апельсинов*

Сорбе из пива Guinness

*Fakeflower
артизанальное мороженое из миндального молока
с землей из бисквита и съедобными цветами*

*Пшеничная каша
в стиле crêpe-brûlée с карамелизированной тыквой*

*Сладкий борщ
с пампушками*

*Б52
с со свежими ягодами*

*Ягодный сабайон
с пеной из Blue Curacao*

*Космическая яичница
сферы из манго с панакоттой и кунжутными тостами*

*Ассорти горящих шоколадных капсул
с ганашем из экзотических фруктов*

*Суп из личи
с малиновым сорбе*

*Горячий шоколад
с суфле «Tiramisu» и тростниковым безе*