

## СЕЗОН СМОРЧКОВ



### **Хрустящие сморчки с сырным муссом (180гр)**

1180₽

Сморчки в темпуре с начинкой из феты, рикотты и лимонной цедры, под сливочно-грибным соусом. Хруст снаружи — нежность внутри.

---



### **Каннелони со сморчками (300гр)**

1550₽

Паста, наполненная сливочно-грибной начинкой с белым луком и сморчками, запечённая под пармезаном с трюфельным маслом и белым вином. Аромат, который не отпустит.

---



### **Бефстроганов из сморчков с говяжьей вырезкой (280гр)**

2150₽

Нежная говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе со свежими сморчками, белым луком и трюфельным маслом. Подаётся с воздушным картофельным пюре. Классика с лесным характером.

\*Любое блюдо можно дополнить сморчками 50гр – 600₽