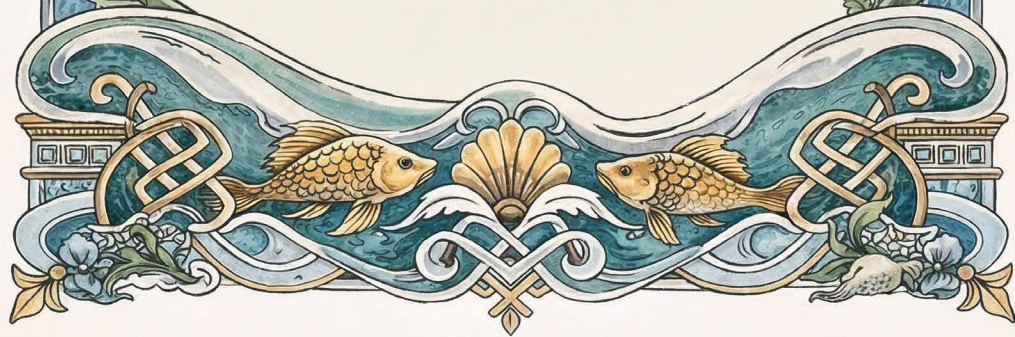




СЕЗОННОЕ МЕНЮ
**У САМОГО
СИНЕГО МОРЯ**


СКАЗКА
ресторан современной русской кухни





особое весеннее меню

У САМОГО СИНЕГО МОРЯ

Весеннее меню «Сказки» — это история о том, как простой день рыбака превращается в маленькое чудо.

Свежая рыба, лесные грибы, весенние овощи собираются в один сюжет: море дышит, лес просыпается, а на столе появляются блюда, в которых чувствуется и стихия, и тёплый дом у берега.

Это специальное меню шефа Данияла Магомедова, вдохновлённое «Сказкой о рыбаке и рыбке».

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

135 г / **566 ₹**

с лесными грибами и картофелем

Свежая, пикантная закуска с огурцами, тёплым картофелем и ароматными лесными грибами — как простой и вкусный стол рыбака после долгого дня.

ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ

300 г / **495 ₹**

на говяжьем бульоне с яйцом, подаем со сметаной

Тарелка, к которой возвращаются, как к родной рыбацкой хижине у самого синего моря.

ПЕЛЬМЕНИ С ВИШТЫНЕЦКОЙ ЩУКОЙ И ОКУНЕМ

230 г / **745 ₹**

с соусом из сыра сулугуни

Домашние пельмени с щедрым уловом — щукой и окунем из чистой воды. Сливочный соус напоминает о спокойном счастье рыбака, который благодарит море.

ФИЛЕ ОКУНЯ

270 г / **795 ₹**

с брюссельской капустой

Светлое, сочное филе — как тихая гладь синего моря в ясный день. Хрустящая брюссельская капуста с лёгкой горчинкой — как прохладный попутный ветер.

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

270 г / **1 355 ₹**

маринованными томатами и рыбным муссом

Блюдо из глубины, из того слоя моря, где живут свои чудеса. Нежный осьминог, бархатный graten и воздушный рыбный мусс рассказывают историю морской стихии.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

260 г / **445 ₹**

с муссом из сулугуни и пармезаном

Маленькие кочаны, запеченные до золотистой корочки, как крохотные грядки у рыбацкой хижины. Сырный мусс добавляет солоноватую ноту, будто до них дотронулась волна.

ДЕСЕРТ ПРЯНИК

180 г / **395 ₹**

творожный десерт на основе бородинского хлеба

Пряный, знакомый вкус с квасной кислинкой — как тихий финал сказки у самого синего моря.



Добро пожаловать
в Сказку