

R I S T O R A N T E

GRISSINI

CHEF MENU

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

STARTERS • ЗАКУСКИ

Caesar Salad with steamed King crab <i>Салат «Цезарь» с королевским крабом на пару</i>	25
Carrots degustation (raw and cooked) <i>Дегустация моркови (в сыром и приготовленном виде)</i>	17
Scallops with sauternes <i>Морские гребешки с Сотерном</i>	18

SOUPS • СУПЫ

Borlotti bean soup with Bouchot mussels <i>Суп из фасоли «Борлотти» с мидиями «Бушо»</i>	16
Spinach and broccoli soup <i>Суп из шпината и брокколи</i>	14

PASTA • БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

Tortelloni with chamois and cabbage <i>Тортеллони с серной и капустой</i>	22
Homemade Pizzoccheri Valtellina style <i>Пиццокери собственного приготовления в вальтеллинском стиле</i>	22

FISH • БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Fillet of mountain char on Riesling sauce with vegetables <i>Филе гольца из горных озер в соусе Рислинг с овощами</i>	32
Steamed codfish with wholegrain rice and parsley sauce <i>Треска на пару с цельнозерновым рисом и соусом из петрушки</i>	42

MEAT • БЛЮДА ИЗ МЯСА

Swiss Angus beef fillet with red wine sauce, rosemary potatoes and vegetables <i>Филе швейцарской говядины Ангус с соусом из красного вина, картофель с розмарином и овощи</i>	52
Rack of lamb Engadine style <i>Каре ягненка по-энгадински</i>	46
Deer entrecote with cranberries, glazed pears, chestnuts and Brussel sprouts <i>Антрекот из оленя с клюквой, глазированными грушами, каштанами и брюссельской капустой</i>	49

DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

Chocolate and citrus fruits (Chocolate cupcake, tangerine sorbet and orange mousse) <i>Шоколад и цитрусовые (шоколадный капкейк, мандариновый сорбет и апельсиновый мусс)</i>	18
Panna Cotta with coconut, passion fruit sorbet and glazed mango <i>Панна котта с кокосом, сорбетом из маракуйи и глазированным манго</i>	16