

MENU

Начните знакомство с главным
гастрономическим трендом лета —
карпаччо

Карпаччо из вырезки с сырным муссом
и хрустящей соломкой из хрена
/ в сопровождении **Martini Fiero & Tonic** 750 Р
1300 Р

Карпаччо из северных креветок
с персиком и лаймом
/ в сопровождении **Martini Prosecco** 490 Р
1150 Р

Карпаччо из королевских шампиньонов
с сыром реджанито и песто
из зеленой петрушки с анчоусом
/ в сопровождении **Martini Prosecco** 390 Р
1060 Р

Martini Fiero & Tonic 690 Р

Наши хештеги для ваших
фотографий карпаччо

#mgw2024 #лучшеекарпаччоздесь

Подробнее о ресторане
Муссон
и других участниках на gastronomic.ru

