

РЕСТОРАН РАНДЕВУ

# МЕНЮ ЭТОЙ ОСЕНИ

АВТОРСКОЕ ОСЕННЕЕ МЕНЮ

01



СЕЗОННОЕ

## САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ ТЫКВОЙ

Тигровые креветки, хрустящая тыква, сочный грейпфрут, салатный микс и миндаль под яркой заправкой юдзу.

🍽 250 г

₽ 680

ФИРМЕННОЕ

## ФИРМЕННЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ

Хрустящие картофельные драники, слабосоленый лосось, копченый айоли и ароматное зеленое масло.

🍽 250 г

₽ 760



ИЗ ПЕЧИ

## АДЖАРИК С ТЫКВОЙ И СЫРОМ

Румяная лодочка из воздушного теста с тягучим сыром, нежной тыквой и глянцевым желтком.

🍽 300 г

₽ 430



ТРУФЕЛЬ

## ШТРУДЕЛЬ «ТРЮФФ.»

Хрустящее слоёное тесто, нежный судак и лесные грибы с трюфельной пастой. Подаётся с соусом из обжаренного фундука и лимона.

🍽 350 г

₽ 960



РЕСТОРАН РАНДЕВУ

# МЕНЮ ЭТОЙ ОСЕНИ

ДЕСЕРТ • КОФЕ • СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ



ДЕСЕРТ

## ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ «ЗОЛУШКА»

Нежный тыквенный пирог  
на песочной основе с карамелью  
и ярким брусничным компоте.

🍷 200 г

🌿 420

В ДЖЕЗВЕ

## КОФЕ «ОСЕНЬ ПРОСИЛА ПОКРЕПЧЕ»

Насыщенный кофе,  
приготовленный в джезве,  
с ароматом обжаренного фундука  
и тёплыми нотами  
восточных пряностей.

🍷 180 мл

🌿 430



СОГРЕВАЕТ

## ЧАЙ «БРУСНИЧНЫЙ ПЛЕД»

Согревающий брусничный чай  
с имбирём, апельсином,  
розмарином, мёдом  
и корицей.

🍷 800 мл

🌿 520

