

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ УЖИН *с уругвайским мясом, икрой и вином*

Ужин в четыре руки от шеф-поваров Давида Дессо и Мишеля Ленца  
при участии сомелье Хавьера Муйяла

## Аперитив

*Pinot Noir Rosé Estate, Bodega Garzon*

## Холодная закуска

Тартар из говяжьей вырезки с черной икрой  
в карамелизованном апельсине  
*Albariño Single Vineyard, Bodega Garzon*

## Горячая закуска

Татаки из говядины по-восточному с соусом «Слезы тигра»  
*Pinot Noir Single Vineyard, Bodega Garzon*

## Основное блюдо

Рибай, запеченный на мангале, и трюфлад из картофеля  
*Tannat Single Vineyard, Bodega Garzon*

## Десерт

Дульсе де лече

Стоимость сета – 6 000 рублей

BODEGA  
**GARZÓN**  
URUGUAY



LEADING  
HOTELS®