

# *Трюфельный сезон в баре Консерватория*

*Трюфель обладает восхитительным ароматом и вкусом.*

*Турманы считают его непревзойдённым  
ингредиентом - «бриллиантом» в мире гастрономии.*

*Окунитесь в мир изысканных блюд, приготовленных для Вас  
шеф-поваром Даниэлем Джиллузи.*

## *тартар из телятины*

2100

телятина, соус из яичного желтка, запечённый багет,  
чёрный трюфель (210г)

## *салат габриэль*

1650

мандарин, грейпфрут, чёрная смородина,  
апельсиновая эссенция с жасмином, фуагра,  
миндальный пралине с мускатом, трюфель (330г)

## *тальюлини*

1850

паста тальюлини, сливочное масло с белым трюфелем,  
сливки с пармезаном, чёрный трюфель (230г)

## *мисо суп с трюфелем*

1350

грибы, овощи, бок-чой, чёрный трюфель (580г)

<i>бургер роял</i>	1950
бургер, фуагра, листья салата, горчичный соус, томаты, чёрный трюфель (470г)	
<i>тидон стейк</i>	3950
картофельное пюре с трюфелем, шпинат, чёрный трюфель (770г)	
<i>тертый чёрный трюфель</i> (1г)	350
<i>тертый белый трюфель</i> (1г)	1100
<i>десерт чёрный трюфель</i>	750
мусс из чёрного и белого шоколада, мороженое из лесных орехов (210г)	
<i>коктейли трюфельного сезона</i>	
<i>трюфельный балмбу</i>	950
херес вальдеспино, martini экстра драй, белый порто (60мл)	
<i>трюфельный ром феиш</i>	1100
ром гавана с трюфелем,ликер черри бренди, пармезан (60 мл)	
<i>рвеневоe облако</i>	900
джин бифитер, ликер из ревеня (85мл)	

*цены указаны в рублях и включают все налоги и сервисные сборы  
пожалуйста, проинформируйте вашего официанта об аллергиях и диетических предпочтениях*