



Масленичное кругосветное путешествие



Россия: «Царское застолье» 990₽

Дань традициям и широкой душе. Пышные домашние блинчики, которые подаются с трио благородной икры: яркой лососевой, деликатной щучьей и нежной икрой палтуса (черной). Истинный символ русского праздника.

Франция: «Шик Парижа» 560₽

Сытный и элегантный блинчик с начинкой из традиционного жульена. Нежное куриное филе и обжаренные грибы в густом сливочном соусе — вкус, который переносит на уютные улочки Монмартра.



Италия: «Горгонзола & Груша» 590₽

Настоящая гастрономическая классика Апеннин. Пикантный крем на основе благородного сыра горгонзола идеально подчеркивает сладость сочной свежей груши. Изысканное сочетание для истинных гурманов.

Америка: «Блинбургер» 790₽

Для тех, кто любит масштаб и сытность! Сочная говяжья котлета со всеми атрибутами классического бургера, дерзко завернутая в румяный блин вместо булочки. Подается с порцией золотистого картофеля фри.



Китай: «Запретный город» 760₽

Тонкие золотистые блинчики с начинкой из нежной утки, приготовленной по канонам Пекина. Свежесть огурца и глубокий, пряно-сладкий аромат соуса Хойсин создают тот самый легендарный вкус Востока.

Япония: «Восходящее солнце» 870₽

Изысканная интерпретация любимых роллов. Внутри нежного блина — классическое трио из слабосоленого лосося, сливочного сыра Филадельфия и спелого авокадо. Идеальный баланс и нежность в каждом кусочке.



Десерт: «Облако Маската» 640₽

Многослойный блинный торт, тающий во рту. Тончайшие коржи-блинчики прослоены легким, как пух, кремом на основе маскарпоне. Идеальное завершение вашего гастрономического путешествия.