

# Семь нот португальской кухни

Тар-тар из бакаляю

Нори, мусс из сыра, гель из лимона

Мильфей из кожи, ферментированный йогурт,  
чёрный чеснок

Паровая булочка с чоризо

Мидия

Кольраби, редька, соус голландез

Гребешок, крем из авокадо

Халибут с копченым маслом

Mão de vaca com grão de bico

48-часовой язык

Тыква, портвейн и снег из виноградной косточки

**Стоимость сета - 4900 р./персона.**

Предзаказ действует при бронировании от 10  
персон за две недели до Вашего мероприятия.

**DE KAS**  
RESTAURANT

Португальская  
кухня

Возможны изменения в ингредиентном составе блюд

# Восточные Пиренеи

Комплимент от шефа

Террин из фуа-гра с голубикой,  
тыква, облепиха

Разные томаты, сорбет из томатов,  
уксус de Banyuls

Низкотемпературное яйцо, крем  
из белых грибов, чёрные лисички,  
масло из белого трюфеля

Филе Дорадо, брандат из картофеля,  
крем из печеного перца,  
каталонский соус

Плечо ягнёнка конфи, разные  
тестуры баклажана

Сыр

Яблоко, фиалка, штрейзель

Комплимент от шефа

**Стоимость сета - 4900 р./персона.**

Предзаказ действует при бронировании от 10  
персон за две недели до Вашего мероприятия.

**DE KAS**  
RESTAURANT

Французская  
кухня

Возможны изменения в ингредиентном составе блюд

# Нордический сет

Компрессионный салат, опаленный гребешок,  
майонез из петрушки

Паштет из печени птицы с разными чипсами

Балтийская килька, маринованный картофель,  
вяленый желток

Тар-тар из говядины, соус Чимичурри,  
маринованная роза

Карпаччо из лосося, вуаль из хрена,  
зеленое масло, икра

Гребешок, фенхель, сок мидий

Желе из лайма и водки

Томленный хвост бычка, мусс из копченого  
картофеля, грибной сток с костным мозгом

Мусс из тархуна, мороженое из тыквы,  
чипс из кокоса

**Стоимость сета - 4900 р./персона.**

Предзаказ действует при бронировании от 10  
персон за две недели до Вашего мероприятия.

**DE KAS**  
RESTAURANT

Нордическая  
кухня

Возможны изменения в ингредиентном составе блюд