

7 ОКТЯБРЯ ср Цена: 19:00 4500 Р

Азиатская кухня

- Ролл «Филадельфия»
- Лапша «Пад Тай»
- Сладкие роллы с фруктами

Шеф: Андрей Толстых

14 ОКТЯБРЯ ср Цена: 19:00 4500 Р

Азиатская кухня

- Ролл «Калифорния»
- Эби гратан
- Моти

Шеф: Андрей Толстых

18 ОКТЯБРЯ вс Цена: 19:00 3500 Р

Мастер-класс «Торт как холст»

(вкус “Клубника - ваниль”)
Создаём свою картину... только вместо холста — торт, а вместо красок — крем. (Собираем торт и рисуем.)

Шеф: Елизавета Лаптева

23 ОКТЯБРЯ ср Цена: 19:00 6000 Р

Парный мастер-класс «Два сердца», 18+

(алкогольное сопровождение +1700 Р)
(один набор для двоих)
- Севиче из креветок с гуакамоле
- Клубничный тирамису
- Стейк из толстого края

Шеф: Никита Волдеев

27 ОКТЯБРЯ вт Цена: 19:00 3000 Р

Детский мастер-класс

- Домашняя паста в сливочно-томатном соусе с креветками
- Пиццетта
- Тирамису

Шеф: Никита Волдеев

30 ОКТЯБРЯ пт Цена: 19:00 5500 Р

Парный мастер-класс «Два сердца», 18+

(алкогольное сопровождение +1700 Р)
(один набор для двоих)
- Тартар из говядины
- Спагетти с креветками
- Клубничный тирамису

10 ОКТЯБРЯ сб Цена: 19:00 5500 Р

Парный мастер-класс «Два сердца», 18+

(алкогольное сопровождение +1700 Р)
(один набор для двоих)
- Брускетта с карамелизированной грушей и пармской ветчиной
- Феттучини с креветками
- Классический тирамису

17 ОКТЯБРЯ сб Цена: 19:00 4500 Р

Коктейльная вечеринка с командой барменов Hello Wine

- Настойка малина-базилик
- Коктейль Маргарита
- Коктейль Порнстар Мартини
- Коктейль Кlover Клуб
- Коктейль Беллини

20 ОКТЯБРЯ вс Цена: 19:00 3000 Р

Детский мастер-класс

- Домашняя паста карбонара
- Бургер с куриной котлетой
- Тирамису

Шеф: Никита Волдеев

25 ОКТЯБРЯ вс Цена: 19:00 3500 Р

Мастер-класс «Торт как холст»

(вкус “Клубника - ваниль”)
Создаём свою картину... только вместо холста — торт, а вместо красок — крем. (Собираем торт и рисуем.)

Шеф: Елизавета Лаптева

29 ОКТЯБРЯ чт Цена: 19:00 7000 Р

Мясной сет

(винное сопровождение от бренд-сомелье Александра Кожуховского — +1500 Р)
(к каждому курсу предусмотрена гастрономия — 1 бокал вина)
- Вителло тоннато из говядины с соусом
- из тунца
- Стейк из мраморной говядины
- с картофелем айдахо
- Груша в вине со сливочным кремом

Шеф: Иван Лукьянов

