



19/05

19:00

# Only Champagne

шеф-повар Олеся Дробот



---

Ресторан Sixty Four  
Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 64  
+7 (911) 000-64-00

## В программе вечера:

Устрица с шиитаке, профитроли с сыром грюйер,  
редис с кремом из овечьего сыра и чёрная икра.

R.Faivre Reflet Naturel Blanc de Noirs Extra Brut NV

Карпаччо из оленины с муссом из розмарина.

Le Brun de Neuville Autolyse Rose Brut NV

Фуа-гра с печёным перцем,  
портвейном и крошкой из фундука.

Andre Jacquart Premier Cru Rose de Saignee  
Experience Extra Brut NV

Гребешки с бербланом из тимьяна,  
бобами эдамаме и водорослями.

Le Brun de Neuville Autolyse  
Blanc de Blancs Brut NV

Кролик с кукурузой, пеной из трюфеля и спаржей.

Andre Jacquart Premier Cru Vertus Experience  
Blanc de Blancs Extra Brut NV

Мороженое из копчёной малины с меренгами  
и крошкой из карамельного шоколада.

Coffee or Tea.

---

Стоимость участия — 12 500 ₽,

\*Запись производится по предварительной оплате.  
Бронирование по телефону: +7 (911) 000-64-00

burgundy ru