

KOZA
chef's table

Александр
СЕТ



1 курс

СВЕЧА ИЗ МАСЛА С ИКРОЙ ЛОСОСЯ

подается с тартином на ржаной закваске

2 курс



АССОРТИ МЕЗЕ

марокканский хумус и бабагануш

Cava "Valle de San Jaime" Ecologico Brut

3 курс

ПАТЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

с попкорном из гречки и бриошью

Cava "Valle de San Jaime" Ecologico Brut



4 курс

ТИРАДИТО ИЗ САХАЛИНСКОГО ГРЕБЕШКА

с соусом понзу

Garsa Azul Vinho Verde



5 курс

РОСТБИФ С МУССОМ ИЗ СОУСА ТОННАТТО

и каперсами

Urban Riesling



6 курс

СОРБЕТ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

с сублимированным яблоком

Домашняя настойка «Красная смородина»



7 курс

ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ

и соусом вьерж

Golubitskoe Estate Chardonnay

8 курс

ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕЧКА

с кремом из печеного сельдерея и соусом демиглас

Frontera Shiraz

9 курс

ВОЗДУШНЫЙ МУСС

с мисо карамелью и арахисом

Soju Sibsa слива

