

MEAT & TRAVEL

от бренд-шефа KOZA family
Антон Коростелева



KOZA
chef's table

Амюз-буш

Франция

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с грибным соусом

Magnatum Rose, Mantra Estate

1 курс

Италия

ТАЛЪЯТА

с артишоками

Gran Feudo Rosado, Bodegas Chivite

2 курс

Япония

ТАТАКИ

из говяжьей вырезки
с кунжутным маслом

Rose d'Anjou "La Jaglerie", Marcel Martin

3 курс

Аргентина

ЭМПАНАДАС

с говяжьими хвостами

Condado de Oriza Tempranillo,
Pagos del Rey

4 курс

Вьетнам

ПРЯНЫЙ ФО БО

с рисовой лапшой

5 курс

Франция

КОСТНЫЙ МОЗГ

с соусом бордолез, эстрагоном
и петрушкой

Piemonte Truffle Hunter Rosso

6 курс

Англия

БИФ ВЕЛЛИНГТОН

с пармской ветчиной
и перечным соусом

Merlot Heritage An 1130, Gerard Bertrand

7 курс

Англия VS
Япония

РИБАЙ VS ВАГЮ

Riparosso Montepulciano d'Abruzzo,
Dino Illuminati

8 курс

Испания

ТРЕС ЛЕЧЕС

с томленой сгущенкой
и орехами пекан

Дижестив «Черный бархат»

