

# MEAT & TRAVEL

---

от бренд-шефа KOZA family  
Антон Коростелева



KOZA  
*chef's table*

## Амюз-буш

Франция

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с грибным соусом

Cremant de Loire Rose, Marcel Martin Brut

## 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

Мексика

## ТРЕС ЛЕЧЕС

с томленой сгущенкой  
и орехами пекан

Дижестив «Черный бархат»

