



LUI

RESTAURANT

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ ПОВАРА LORENZO NERI

Карпаччо из дорадо 2100
с черешней и юдзу
Carpaccio dorado with sweet cherry and yuzu

Цветы цуккини с рикотой 2300
и черным трюфелем
Zucchini flowers with ricotta and black truffle

Тальятелле с лисичками, 3200
трюфелем и филе говядины
Tagliatelle with chanterelles, truffle and beef fillet

Тальятта из рибая с лисичками 7700
Ribeye tagliata with chanterelles

ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ВАЛЕРИИ МЕЛЬНИК

Лимонный сорбет с меренгой и юдзу 900
Lemon sorbet with meringue and yuzu

Земляничный десерт с клубникой 1900
и ванильным мороженым
Strawberry dessert with strawberries and vanilla ice cream

Тарталетка с сезонной ягодой: 900
малина, клубника, земляника, черешня
Tart with seasonal berries: raspberries,
strawberries, wild strawberries, sweet cherries