

# FRENCH WINE EVENING

## ФРЕНСКА ВИНЕНА ВЕЧЕР

# Меню

### **Brie & Quince**

Baked brie | quince chutney | filo pastry | green apple powder

### **Сирене Бри и Дюли**

Запечено сирене Бри | чътни от дюли | фини точени кори | прах от зелена ябълка

### **Wine “Attitude” Sauvignon Blanc 2017 from Pascal Jolivet winery**

**Вино „Атитюд“ Совиньон Блан 2017 от изба Паскал Жоливе**

### **Quail Tarte Tatin**

Quail breast | caramelized shallots | baby spinach | savoy cabbage | carrot & onion ash

### **Пъдпъдък Тарте Татин**

Филе от пъдпъдък | карамелизиран шалот | бейби спанак | савойско зеле | пепел от моркови и лук

### **Wine “Whispering Angel” Rose 2017 from Chateau d’Esclans winery**

**Вино „Шепнещият Ангел“ Розе 2017 от изба Шато д’Есклан**

### **Chicken Livers & Black Truffles**

Liver pate | black truffle paste | sour dough crostini | chives

### **Пилешки черен дроб и черни трюфели**

Пастет от пилешки дроб | паста от черни трюфели | кростини от хляб с квас | див лук

### **Wine Burgundy “Secret de Famille” Pinot Noir 2015 from Albert Bichot winery**

**Вино Бургундия „Секре дьо Фамии“ Пино Ноар 2015 от изба Албер Бишо**

### **“Rohan” Duck**

Breast of Rohan duck | parsnip puree | baby broccoli | charred shallots | cherry compote | jus

### **„Роханска“ патица**

Филе от Роханска патица | пюре от пащърнак | бейби броколи | овъглен шалот | черешов компот | сос Жу

### **Wine “Chateau Les Trois Croix” Merlot & Cabernet Franc 2015 from**

**Chateau Les Trois Croix winery**

**Вино „Шато Ле Троя Кроа“ Мерло & Каберне Фран 2015 от изба Шато Ле Троя Кроа**

### **Star Anise Crème Brulee**

Blackberries | celery syrup

### **Крем брюле със звезден анасон**

Черни боровинки | сироп от целина

### **Hennessy Cognac**

Хенеси коняк

**119 BGN**

*Come Prima*  
RESTAURANT