



КОНАКОВО
РиверКлуб



GRAPE
PREMIUM WINES & SPIRITS

Меню в четыре руки

«РЕКИ И МОРЯ»

26 августа с 12.00 - 22.00



glavprichal.ru

Дмитрий Соменко | Андрей Савенков

**Андрей Савенков,
Шеф повар Черноморского побережья**

Призёр топ-3 лучших ресторанных концепций России по версии премии “Пальмовая ветвь”. 2018 г.

- Участник русско-французских сезонов в Монако. 2018 г.
 - Площадка при Bocuse d'Or - вместе с командой представлял Республику Крым в день России. Турин, Италия. 2018 г.
 - Победитель Национальной гостиничной премии в номинации «Лучшее меню ресторана в концепции кухни народов России» 2019 г
 - Член Ассоциации «Chefs Team» Russia.
 - Участник на саммите Россия-Африка (представлял черноморскую кухню).
 - В 2021 году представил нашу страну на фестивале «Русско-французские гастрономические сезоны» в Монако. В рамках проекта «Средиземное море встречает Черное».
 - В 2022 году он стал руководителем стажировки международного проекта «Посол русской кухни»
- Наша работа - дарить яркие впечатления!

**Дмитрий Соменко,
Шеф-повар ресторана «Главный причал»**

Применяя классические и самые современные техники приготовления, я создал уникальное меню, которое отражает солнечное волжское лето.

Делая ставку на сезонный продукт, я понимал, что поиски будут долгими, от этого и конечный результат интереснее.

**Меню в четыре руки
«РЕКИ И МОРЯ»**

Арбуз Кимчи с аргентинской креветкой Chapuis et Chapuis, «La Bulle» Extra Brut, 2021	550₽ 1660₽
Вителло тоннато с соусом из копченого конаковского осетра Russian Jack Pinot Noir, 2018	690₽ 1040₽
Паштет из рапанов с копчеными, вялеными томатами Gruber Roschitz, Gruner Veltliner «Roschitz», Weinviertel DAC, 2021	550₽ 1200₽
Судак с грибной полбой и муссом из хрена Alessandro Viola, «Note di Bianco», Terre Siciliane IGP, 202	890₽ 1400₽
Конаковский осетр с луковым бешамелем и черной икрой Archil Guniava Tsitska, 2020	1200₽ 1380₽
Мороженое из фуа-гра с земляникой	590₽
Шоколадный Брауни с инжиром Renardat Fache, Cerdon, Bugey AOC, 2021	550₽ 1460₽