



ANTHOLOGY BY EMMA BENGTSSON

Дегустационное меню из 7 блюд, созданное под руководством шеф-повара Emma Bengtsson специально для ресторана Anthology

Октябрь 2023 – Апрель 2024, EXPLORA I

Amuse-Bouche

Закуски

gravlax, Hovmästarsås

Гравлак из лосося, горчичный соус

Caviar

lemon bavarois, potato crumble, pickled pearl onion, salted cream, dill oil

(a vegetarian option available)

Черная икра с лимоном, картофельным кранбл, маринованный жемчужный лук, соленые сливки, укропное масло

(доступна вегетарианская опция)

Hamachi Crudo

cucumber vinaigrette, radishes, green tomato

Хамачи крудо с винегретом из огурцов, редиса и зеленых томатов

or / или

Smoked Venison Carpaccio

fried capers, juniper crisp, lingonberry vinaigrette

Карпаччо из копченой оленины с жареными каперсами, можжевелевой корочкой и брусничным соусом

Lobster

lobster bisque, fennel, pickled tomatoes, dill emulsion, winter chicory

Биск (суп-пюре) из омаров с добавлением фенхеля, маринованных помидоров, эмульсии из укропа и цикория

Main Course Choices

Основное блюдо на выбор

Turbot

salt-baked onion, sea buckthorn hollandaise, trout roe, marble potatoes

Тюрбо(камбала) с луком, запеченным в соли, голландский соус с облепихой, икра форели, мраморный картофель

or / или



Wagyu Beef

potato terrine, rosehip and a spring onion sauce, lettuce dressed in buttermilk

Мраморная говядина вагю, картофельный террин с соусом из шиповника и зеленого лука, листья салата, заправленные сливочным соусом

or / или

Mushroom BarlottoPB

confit baby carrots, arugula, grilled king oyster mushrooms

Грибной перлотто с морковным конфи, рукколой и королевскими вешенками на гриле

Dessert

Десерт

Warm Chocolate Cake

Crème Fraîche sorbet, macerated red currants

Теплый шоколадный торт: крем-фреш сорбет, мацерированная красная смородина

Arctic Birds Nest

Blueberry sorbet, goat cheese parfait, chocolate twigs

Птичье гнездо Арктики: сорбет из черники, парфе из козьего сыра, шоколадные веточки

Mignardises

Mustard Caramels, Blueberry Licorice Pâte de Fruit, Toasted Seaweed Truffles Miniature

Sunshine Buns, Lingonberry Roulade

Миньярдизы: карамель с горчицей, фруктовый паштет с черникой и лакрицей, трюфели из обжаренных морских водорослей, брусничный рулет

* Ужин в Anthology - это действительно уникальное впечатление, которое позволит открыть для себя нечто новое и обогатить свой гастрономический опыт. Ужин не входит во "Все включено". Стоимость дегустационного меню – 190 EUR с человека. Специально подобранное к ужину вино – 75 EUR с человека.