

# William Bass

---

## МЕНЮ ОТ ШЕФ ПОВАРА

### MENU FROM THE CHEF

#### *Тар-тар из тунца*

200гр.

590р.

##### **Tuna tartar**

Нежное филе тунца. Подается с авокадо, красным луком, кунжутным соусом, плодами каперсов, чипсами из сыра пармезан и салатом фризе.

Tender tuna fillet. Served with avocado, red onion, sesame sauce, capers, parmesan chips and frize salad.

#### *Салат с копченой перепелкой*

275гр.

480р.

##### **Salad with smoked quail**

Копченая перепелка с миксом салатов, мини картофелем, перепелиными яйцами в кляре, томатами конкассе, фирменной заправкой и чипсами из белых грибов.

Smoked quail with salad mix, mini potatoes, quail eggs in batter, concassage tomatoes, signature dressing and porcini mushroom chips.

#### *Свиная грудинка су-вид*

260гр.

450р.

##### **Pork breast sous-vide**

Свиная грудинка, приготовленная су-вид, в медово-пряном маринаде.

Sous-vide pork breast in honey-spiced marinade.

#### *Стейк мясника*

450гр.

1500р.

##### **Butcher steak**

Стейк из диафрагмы, обладающий насыщенным мясным вкусом и сочностью.

Подается с гарниром из томатов, оливок, маслин и капустой брокколи.

Diaphragm steak with a rich meat taste and juiciness.

Served with a side dish of tomatoes, olives, olives and broccoli.

#### *Ассорти морепродуктов гриль*

500гр.

2450р.

##### **Grilled seafood platter**

Осьминог, каракатица, рыба барабулька, кальмар, королевские креветки и морские мидии, приготовленные на гриле.

Подается с лимоном и фирменным соусом.

Grilled octopus, cuttlefish, red mullet fish, squid, king prawns and sea mussels.

Served with lemon and special sauce.