



Зимние сезоны

Волшебство зимних вечеров, лёгкость праздничного настроения, морозный свет и тихое тепло, воплощённые в авторской подборке блюд от шефа
Williams Oliver Cafe

Морозные сказы

Грузди холодного посола с копчёной сметаной и брусникой с мороза	890
Риет из кролика с травами и печеным хлебом	1 390
Бутерброд с красной икрой и фермерским маслом	1 490
Альтернативный оливье с телячьим языком и тигровой креветкой	1 250
Ризотто Неро и котлеты из шуки ала-русс	1 390
Папарделле с томлёной крольчатиной и пряными травами	1 390
Жаркое из косули с томленными овощами	2 900

Северный бар

Аврора бореалис <i>Просекко, малина, зимнее небо</i>	1 050
Мандариновый цвет <i>Ящик мандаринов, игристое, бенгальские огни</i>	1 050
Зимний шепот (б/а) <i>Пряный апельсин, нежный миндаль, морозные узоры</i>	650



Праздничное меню

Удивите гостей зимним колоритом от Williams Oliver Cafe:
узнаваемая классика и авторские гастро-эксперименты от шефа
в традициях русского вкуса – теперь в особом меню для вашего
праздничного стола.

Баклажаны с сырным кремом по-домашнему (за 100 г)	250
Терин из щуки с сезонными овощами (за 100 г)	450
Терин из кролика со специями (за 100 г)	390
Печёночный торт из оленины с пряным кремом (за 100 г)	270
Авторский оливье от шефа с телячьим языком и тигровой креветкой (за 100 г)	310
Шуба ала-русс с сельдью и кремовой заправкой (за 100 г)	290
Нежная мимоза с тунцом и соусом от шефа (за 100 г)	210

*Желаем, чтобы ваш новогодний стол получился
не просто щедрым и вкусным, но и по-настоящему
волшебным – и будем рады в этом помочь*

*Михаиле ваша,
команда WD Cafe*