

F▲BIUS
restaurant

WINE SETS

**Відкрийте для себе досконалі поєднання
вина і страв, розроблені нашим сомельє
та шеф-кухарем у винних сетах**

Langhe Le Brume Stefano Farina

Червоне Сухе

середня кислотність, танінне,
середньої насиченості

- Качина ніжка з орзо •
насичений смак відмінно гармонуватиме
з фруктовими та пряними нотами вина
- Яловичий язик гриль •
легкі акценти страви підкреслять мінеральні
та ягідні відтінки вина
- Тартар з телятини •
чудово доповнить текстуру вина

*Ці страви дозволять повністю розкрити смак вина
та підкреслити його складність*

Вартість сету 3500 грн

Пропозиція діє з понеділка по п'ятницю

Barbera D'Asti Coppo L'Avvocata

Червоне Сухе

насичене, щільне, середня кислотність
червоні ягоди, малина, вишня

• Тартар із тунця •

насичений смак та текстура цієї страви
пом'якшать кислотність вина та підкреслять
його фруктові відтінки

• Телячі щічки •

аромат трюфеля відмінно контрастує
з насиченою фруктовною основою

• Голубці з креветкою •

це цікаве поєднання морепродуктів та овочів
гармонійно поєднуюватиметься з кислотністю
та ягідними нотами вина

Ці страви допоможуть розкрити багатство уподобань

Вартість сету 3500 грн

Пропозиція діє з понеділка по п'ятницю

Verdicchio La Monacesca Mirum

Біле Сухе

насичене, мінеральне, добре збалансоване
у смаку: айва, трави, біла злива, персик

• Салат с лососем та авокадо •
підкреслить мінеральні та фруктові відтінки вина,
створюючи гармонійний баланс

• Севіче з сібаса •
ніжний смак, який ідеально поєднується
з кислотністю та свіжістю Verdicchio,
підкреслюючи його мінеральні акценти

• Равіолі з лососем зі шпинатом •
цей класичний варіант доповнить цитрусові
та мінеральні ноти вина, роблячи поєднання
легким та освіжаючим

*Ці страви допоможуть підкреслити свіжість та
елегантність Verdicchio La Monacesca Mirum*

Вартість сету 3500 грн

Пропозиція діє з понеділка по п'ятницю

Edi Keber Collio Bianco

Біле Сухе

збалансоване, щільне, з відчутним
алкоголем, смак солодко-гіркий

- Салат з трьох видів томатів •
свіжість томатів і вершкова бринза підкреслять
фруктові та квіткові ноти вина, створюючи
гармонійне поєднання
- Креветки у вершковому соусі •
Чудово поєднуються з мінеральними та фруктовими
акцентами вина, доповнюючи його структуру
- Паста з морепродуктами •
ніжний смак ідеально розкриється на тлі свіжості
та кислотності вина, посилюючи його
складний ароматичний профіль

*Ці страви доповнять свіжі та мінеральні
аспекти вина Edi Keber Collio Bianco*

Вартість сету 3500 грн

Пропозиція діє з понеділка по п'ятницю

Sot Sas Cuvee

Біле Сухе

середнє тіло, фруктовє, збалансована кислотність
в смаку: абрикос, диня, груша, ваніль,
вершковє масло, дуб

• Філе лосося •

ніжна текстура у поєднанні з цитрусовими нотами
підкреслює свіжість та мінеральний характер вина

• Салат Капрезе •

цей легкий салат із яскравими смаками чудово
доповнює фруктові та квіткові відтінки вина,
створюючи освіжаюче поєднання

• Ризото з білими грибами •

підкреслять глибину та елегантність вина,
роблячи поєднання збалансованим
та багатощаровим

*Ці страви допоможуть розкрити характер Sot Sas Cuvee та
зроблять дегустацію вина ще більш вишуканою*

Вартість сету 3500 грн

Пропозиція діє з понеділка по п'ятницю