

SPECIAL

Говядина татаки
с томатной сальсой
и перуанским
соусом сате

1 390

Сибас, запечённый
в банановом листе
с соусом зелёной карри
и миксом зелени

1 890

Яблочный тарт татен
с миндальным
мороженым и карамелью
с пеканом

850

COCKTAILS

CIAO! BATANGA, 13%

Текила El Tequileno Blanco/ Amaro Montenegro/
фалернум/ ананас/ базилик/ лайм/ пена из кинотто

1 300

ONLY, 19% 🍹

Джин Doragrossa London Dry/ сухой вермут/
ликер white cacao/ малина/ ваниль

1 100

SOUTH AMERICAN PUNCH, 15%

Вермут Martini Fiero/ ром Oakheart Original/ совињон блан/
гранат/ вишня/ вереск/ апельсин/ андалиман/ кардамон/ розмарин

1 100

СЕТ ЗНАКОМСТВО «THE SOUL OF MAYA»

Наше сет-меню создано для особого гастрономического опыта

DIPS & DELICACIES

Гуакамоле и сальса мача / Рикотта, печеный виноград и трюфель / Севиче из дорадо,
перец Ахи Амарило и картофель пай / Перуанский салат с манго и папайей, понзу, узбекский томат.

HEARTH

Куриные сердца, сельдерей, чесночные чипсы.

EMBER-GRILLED TROUT

Форель на березовом полене с кокосово-перечным соусом.

BEEF & FOREST

Говяжье ребро, пастернак, ред вайн.

SWEET, SOUR & SALT

Запеченный ананас, ананасовая сальса, крем брюле.
Конфета MAYA соленая карамель.

6 900

* Цена для одного гостя

Сет сервируется для компании от двух гостей. Возможно увеличение порций для любой компании.

Винное сопровождение (4 бокала)

5 000

Коктейльное сопровождение (3 напитка)

3 600