

The background features a complex, abstract pattern of white, irregular lines that intersect to form a variety of polygonal shapes, resembling a cracked surface or a network of veins. The lines vary in thickness and orientation, creating a dynamic and textured visual field. The overall color palette is monochromatic, consisting of white and a light gray.

L'ECLAT

В основу концепции L'éclat легла история мятежного декабриста. После известных событий на Сенатской площади, нашего героя отправляют в Сибирь.

*Итак... 19 век.
Санкт-Петербург.*

Ночь. После тревог и волнений последних дней его сажают в поезд, который везет его в ссылку. Наш герой настолько устал, что не раздеваясь кладёт голову на стол и засыпает крепким сном.

Последний его взгляд перед тем как его коснулась десница Морфея, был на скульптуры античных героев и каменных львов Санкт-Петербурга. Во сне эти скульптуры всплывают, встают во всем блеске черного золота, перемежаются с грифонами и причудливыми скульптурами из будущего. На фоне неба плывут сюрреалистические объекты из треугольников и кругов, осколки античной архитектуры, которую он видел, путешествуя по Европе.

Таким образом, на стенах изображена некая другая реальность, которую нашему герою подсказывало подсознание: тайные мысли, желания и страхи, бессознательные фантазии, воспоминания и сны.



Стартеры

Маринованные артишоки гриль...250

Маринованные оливки...250 Вяленые томаты...300

Эдам...350 Гранд Нуар...250 Качотта...350

Коппа...350 Ростбиф...250 Хлеб с битым маслом...250

Закуски

Тартар из говядины с маринованными огурцами,
томатами и гранатовым айоли

510

Тартар из лосося с маринованной кольраби
и сливочным соусом из эстрагона

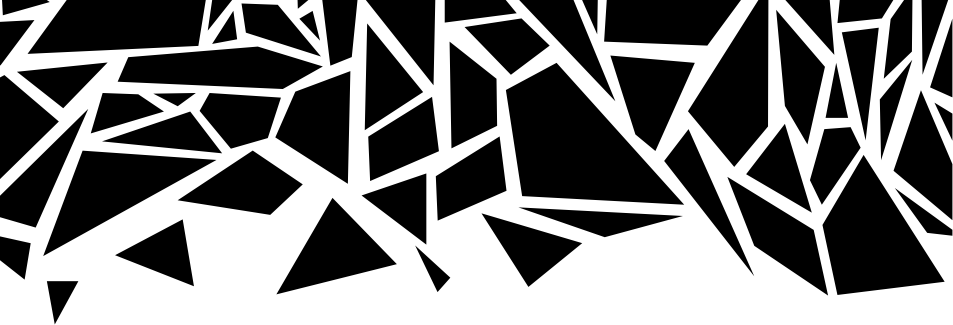
650

Страчателла с сальсой из розовых томатов
и эмульсией из желтых томатов

610

Перец рамиро с соусом Вителло Тоннато

650



Полента с риеом из свиных ребер
и луковым джемом

650

Паштет из куриной печени
с малиновым вареньем

550

Вяленая свекла с пралине
из грецкого ореха и муссом из горгонзолы

550

Риеот из копченой скумбрии
с имбирными яблоками

510

Супы

Буйабес с кальмаром и лососем

710

Потаж с телячьими щечками

610



Торжественно

Перепелка с картофелем, белыми грибами
и соусом жу

990

Паста с щуцьеи икрой, цукини и эстрагоном

550

Ризотто из полбы с белыми грибами
и шампиньонами

510

Топ-блейд с овощным соте и соусом
из кампотского перца

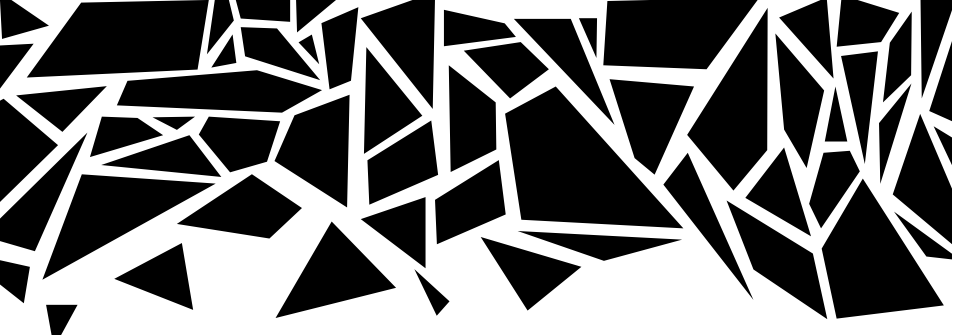
990

Судак с пюре из цветной капусты

650

Ржаные пельмени из говядины
с грибным дукселем

510



Утка с голландской крупой
и брусничным соусом

810

Лосось в малиновой глазури с муссом
из брокколи и эстрагона

990

Десерты

Три шоколада

410

Тыквенный чизкейк
с облепиховым соусом

390

Сметанник с клубничным муссом

370