



На Гребне!™

Фестиваль
Дальневосточных
Гребешков

1.07
2021

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ
ГРЕБЕШКИ

3 ШТ. ————— 350₽

МОЛОДЫЕ ГРЕБЕШКИ
ИЗ БУХТЫ ВИТЯЗЬ

3 ШТ. ————— 300₽



о фестивале



#нагребне2021
#scallopfest
#фестивальгребешка

scallopfest.ru

Организатор: ZUMA 

125 мл 750 мл

«FEUDI ARAGONESI» BIANCO

белое сухое

350₽ 2100₽

«EL PARO» SAUVIGNON BLANC

белое сухое

350₽ 2100₽



ТАНГАРОА 500₽

Обжаренный до золотистой корочки приморский гребешок в нежном, пряном сливочно-апельсиновом соусе с морковным маслом. Подается с бланшированной хрустящей капустой пак-чой.

150 гр

БОМУЛЬ 400₽

Нежный гребешок под лимонным дрессингом – с огурцом и микс-салатом Месклам. Подается в облаке сливочной пены, приготовленной с добавлением соуса Абалон и гребешка. Украшается специями шичими.

120 гр



РАЙТО 450₽

Азиатская вариация на тему гаспачо на основе из маслянистого авокадо и освежающего огурца, с сельдереем, шпинатом и пикантным акцентом васаби – подчеркнет утонченный вкус приморского гребешка су-вид. Украшается хрустящей морковью-фри.

140 гр



ПАРУ 350₽

Жемчужина из белого шоколада,
с малиновым мороженым внутри –
на подушке из свежей малины
и крошки брауни с нотками
персикового ликера.

110 гр



ТЮМЕНЬ
ВЛАДИВОСТОК
ВОРОНЕЖ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ПЕТРОПАВЛОВСК-
КАМЧАТСКИЙ

ОРЁЛ
ЕКАТЕРИНБУРГ
РОСТОВ-НА-ДОНУ
МОСКВА
ДЗЕРЖИНСК
ЯРОСЛАВЛЬ
КРАСНОЯРСК

КЕМЕРОВО
ХАБАРОВСК
БЛАГОВЕЩЕНСК
ЮЖНО-САХАЛИНСК
ТАМБОВ
СОЧИ
АРТЁМ
БИРБИДЖАН
НОВОСИБИРСК
ЧЕЛЯБИНСК
ИЖЕВСК
ИВАНОВО
БОЛЬШОЙ КАМЕНЬ



Администрация
Приморского края



МЕДИАГРУППА
**КОНСОЛЬНАЯ
ПРАВДА**

PrimaMedia.ru

ВОСТОК
МЕДИА

BONES

wherERU

ПЕРВОЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ

COSMOPOLITAN

iE

Euromag

COA

Restoran.ru

РЕСТОРАТОРШЕФ

Lwine
виноная компания