



BACK«to»FUTURE

BY COGNACS MARTIGNAC & NAUD

RFR ГРИЛЬ

ШЕФ-ПОВАР МАКСИМ САВЕЛЬЕВ

Представляем сет из четырех блюд, где элегантность вкусов прошлого гармонично сочетается с яркими экспериментами современности.

При этом, в любом времени, ресторан RFR Гриль придерживается курса на создание здоровых блюд, дарящих вам энергию жизни и наслаждение каждым моментом.

« ИЗ ПРОШЛОГО »

Б Л Ю Д А

Карпаччо из печеной свеклы с руколой, козым сыром и кедровыми орешками 570 ₽

Фисташковый финансье 540 ₽

К О К Т Е Й Л И

Коктейль NAUD Reflection 660 ₽

Коньяк NAUD VS, гранатовое вино, грецкий орех, белый вермут, красное вино

Коньяк NAUD VS 630 ₽

**ВЕРНИТЕСЬ ЗА ПРИЯТНЫМИ ЭМОЦИЯМИ
В ПРОШЛОЕ И ЗАГЛЯНИТЕ В БУДУЩЕЕ
РАДИ НОВЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ**

« В БУДУЩЕЕ »

Б Л Ю Д А

Роллы из спаржи с говяжьей вырезкой и горчичным соусом 980 ₽

Филе средиземноморского сибаса-гриль с фенхелем, баклажанами и соусом из апельсина и шафрана 1160 ₽

К О К Т Е Й Л И

Коктейль Martignac Pear Spritz 660 ₽

Коньяк Francois de Martignac VS, груша, сицилийский лимон, тимьян, сидр

Коньяк Francois de Martignac VS 630 ₽