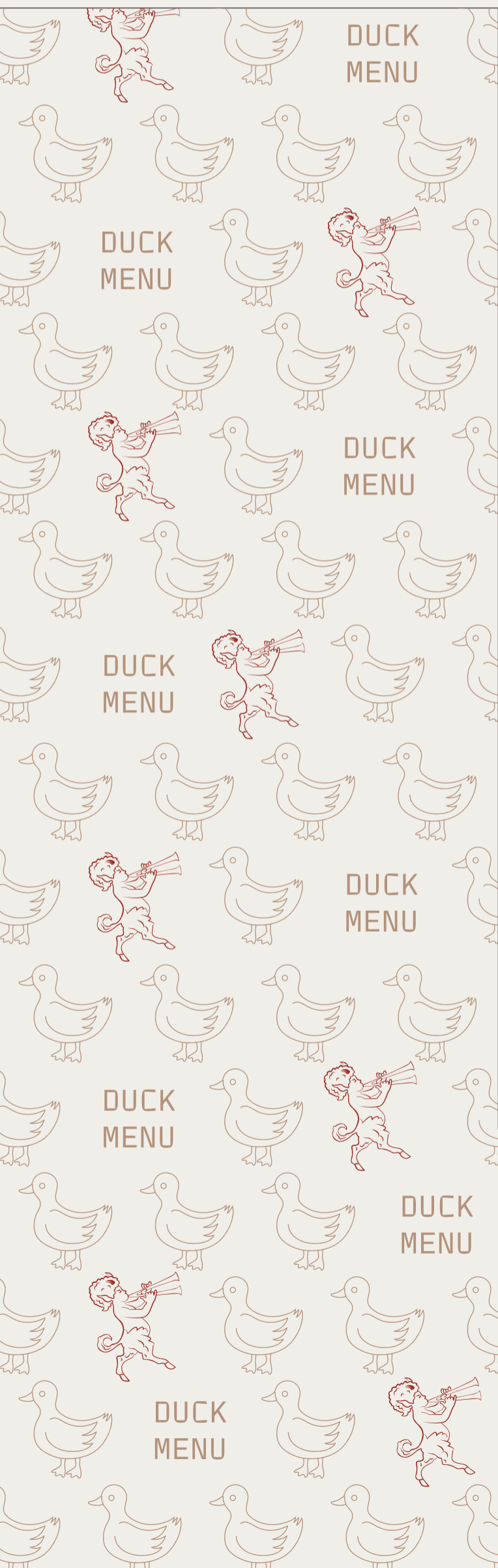


# DUCK MENU



## season 2025

Шеф Семен Соломеин представляет новое специальное меню Lambic! Здесь вы найдете 5 блюд из утки в разных техниках и стилях приготовления. Для идеального мэтча к блюдам рекомендуем специально придуманные напитки от бар-менеджера Дианы Дворецкой.



# LAMBIC

### Тако с уткой по-пекински

в хрустящей тортилье со свежими овощами и соусом хойсин

760



### Оливье с копченой уткой

готовим из запеченных овощей с домашней заправкой с добавлением горчицы

520



### Кунжутный рамен с утиной грудкой и маринованным яйцом

яркий и согревающий с хрустящим дайконом и пикантным чили маслом

690



### Риет из утки с вишневым мармеладом и чиабаттой

готовим из филе утки с добавлением овощей и белого вина

640



### Утиная ножка конфи с полентой и шпинатом

томим несколько часов и глазируем насыщенным пряным соусом

1180



## Коктейли



Мистер Скрудж 790  
торфяной виски | кампари  
красный вермут

Пекинские каникулы 750  
бурбон | вишня | травяной ликер

Абрикосовый полет 550  
водка | абрикос | миндаль | лимон

Брусничный всплеск 550  
джин | брусника | лимон | биттер

Инстинкт охотника 550  
ром | травяной чай | брусника  
корица | биттер



### Кокосовый моти

с манго-мандариновым соусом

классический японский десерт из рисового теста с начинкой из сливочного мороженого

560