

Manneken Pis

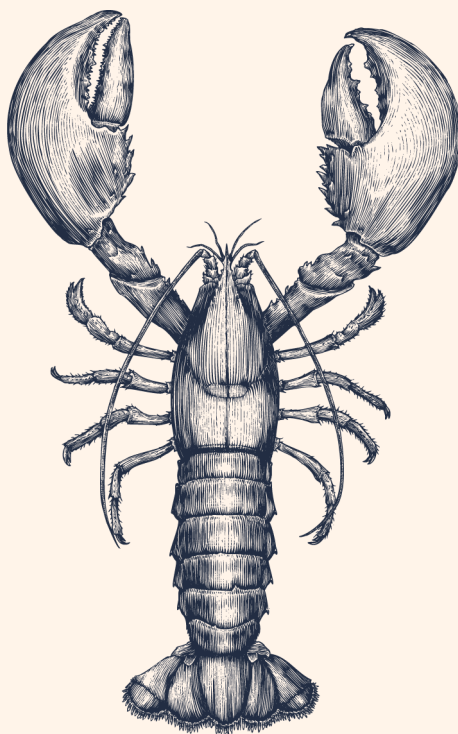


CHEF'S DAY

ПО СРЕДАМ С 18:00

РАКИ

1 кг 2800 Р



ТРИПЕЛЬ КАРМЕЛИТ

Tripel Karmeliet

Бельгия

8,4% 450 Р

СТ. ФЕЙЕН ГРАН КРЮ

St-Feuillien Grand Cru

Бельгия

9,5% 540 Р

АФФЛИГЕМ БЛОНД

Affligem Blonde

Бельгия

6,8% 380 Р



MANNEKENPISSPB

RECA.REST

Reca
RESTAURANTS & CAFE

Manneken Pis



Наши раки выловлены в акватории Волги. Они обитают в естественной среде по берегам рек и живут исключительно в чистой воде, являясь отличным индикатором природного баланса.

Волжских раков мы готовим по классическому рецепту, добавляя листья смородины. Варёные раки – это целый гастрономический ритуал, а не просто закуска. Чтобы вы овладели всеми тонкостями в полной мере, мы подготовили несколько рекомендаций:

Правильный настрой

Варёные раки не терпят спешки!
Расслабьтесь и приготовьтесь к своего рода медитации.

Последовательность

Начинайте с большой клешни, затем переходите к ходильным ногам. После можно приступить к панцирю, главное здесь – держать рака брюшком вверх! А напоследок оставьте самые «мясные части» – хвост и шейку.

Food pairing

Сочное и нежное мясо варёных раков прекрасно сочетается со светлыми, плотными сортами пива, имеющими чистый насыщенный вкус и легкую фруктовую ароматику.

