

PIATTI SPECIALI

La specialità SIBIR riprende il tradizionale metodo di cucina su pietra caratteristico dei focolari negli accampamenti delle popolazioni mongolo-caucasici. Fedeli agli usi dei guerrieri del poderoso esercito di Gengis Khan, che cavalcavano l'immensa taiga, questi popoli ancora oggi abitano l'altopiano dell' Altai al confine tra Siberia e Mongolia

GRAN PIATTO SIBIR

COMPONI IL TUO PIATTO ALLA PIASTRA SCEGLIENDO TRA

Vitello • Agnello • Maiale • Tacchino • Salsiccia • Gamberi • Uova • Patate • Barbabietole •
Verdura di Stagione • Grano Saraceno • Riso Basmati • Orzo Perlato • Spezie

29

GRAN PIATTO SIBIR VEGETARIANO

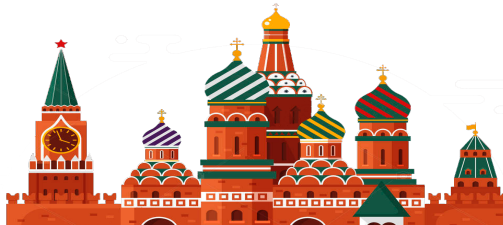
COMPONI IL TUO PIATTO ALLA PIASTRA SCEGLIENDO TRA

Gamberi • Uova • Patate • Verdura di Stagione • Barbabietole •
Grano Saraceno • Riso Basmati • Orzo Perlato • Spezie

18

Troverai ad aspettarti al tavolo le salse SIBIR MADE

SIBIRSKJ • Senape • Aceto • Vino Bianco • Pepe
BALTICA • Maionese • Panna • Yoghurt • Curry • Curcuma
PUTINKA • Maionese • Pomodoro • Vodka • Peperoncino



PIATTI SPECIALI

Al primo assaggio di Caviale ciò che colpisce di più del gusto delle uova è una sapidità quasi dolce che evoca il mare e aromi che possono richiamare la frutta secca o aromi più "marini" come i frutti di mare o la dolcezza dei crostacei a seconda della specie di provenienza

GRAN CAVIAR

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE

- Storione Osetra Russo •
- Storione Persiano •
- Storione Siberiano •
- Salmone Rosso •

Accompagnato da
Blini morbido di Grano Tenero e Saraceno • Patate • salsa Smetana • crema di Burro