

# ЦВЕТ ТУНЦА

Свежий тунец — идеальная весенняя мясная фактура, слишком красочная и насыщенная для того, чтобы быть рыбой, и слишком невесомая, чтобы считаться мясом.



**La Marée**

**Адрес:**

ул. Петровка, 28

**Тел.:** (495) 694 0930

**Шеф-повар:**

Абдесаттар Зитуни  
(на фото)

**Сомелье:**

Геннадий Балан

## Карпаччо из тунца & Serge et Bruno Sourdis Chinon Les Clos 2008

Это карпаччо Абдесаттар Зитуни нарезал из чуть обжаренной спинки тунца, обваленной в рас-эль-ханут, традиционном тунисском наборе домашних специй с в общем-то произвольным составом, в котором, однако, как правило, содержатся кумин, паприка, чеснок. Каждая тунисская хозяйка делает свой рас-эль-ханут, и лишь она знает его ингредиенты. В данном случае их немного (пять-шесть) и составила эту смесь мать Миди Дусса, создателя бренда La Marée. Декор — кислый, сладкий и острый соус терриакки, чили паста, харисса. Вино сопровождения — луарский каберне фран, среднетельный, в меру тонкий, в меру насыщенный, созвучный неопределенной по сути фактуре тунца.

