

SPECIALES

1

225

Ця устриця – зірка серед устриць високої якості. Вона шанує Кельтське слово для устриць: Oysri. Ця солонка насолода зростає до досконалості в свіжій, чистій і зеленій зоні Дунгарванської бухти в Ірландії.

OSTRA REGAL SPECIAL

1

235

Мальок беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на території, насиченій солодким післясмаком. Цінителі називають її устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.

FINES DE CLAIRES

1

220

Устрицю Фін де Клер часто називають Фін де Бретань, оскільки її вирощують в Північній Франції в поселенні Карантек провінції Бретань. Протягом трьох років устриці ростуть в океані, після чого вони поміщаються в спеціальні морські клери на місяць. В них досягається найвища ступінь стиглості та готовності. Устриці володіють яскраво вираженим рибним та солоним смаком.

SPECIALES BREUIL IMPERIALES

1

235

Дана устриця вирощується в провінції Маренн Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Молюск від самого початку має солонувато-терпкий смак з яскраво вираженим довгим солодким післясмаком.