

Дорогие друзья!

Приглашаем Вас отправиться в Гастрономическое путешествие 2019!

Новогоднее меню представлено блюдами Италии, Испании, Франции, и, всеми любимой, России. Наш шеф-повар предлагает на выбор блюда, приготовленные по уникальным авторским рецептам, которые станут настоящим украшением Вашего праздничного стола!

Холодные закуски и ассорти

<i>Мясное ассорти</i> (буженина, копчен. окорок, колб. домашняя)	350 гр	700 р.
<i>Сырное плато</i> (бри, дор блю, виноград, груша, мёд)	225/150 гр	1100 р.
<i>Винная тарелка</i> (халон, фокачча с томатами, гуакамоле, маслины гигантские)	450 гр	950 р.
<i>Нежный мусс из лосося со сливками</i>	120 гр	300 р.
<i>Паштет из утки с винной грушей и тостами с вишневым желе</i>	100/100 гр	300 р.
<i>Цукотто из лосося с печёным угрем и мягким сыром</i>	400 гр	750 р.
<i>Ассорти из солений</i>	400 гр	300 р.
<i>Холодец</i> (курица, говядина, свирина)	350/50 гр	350 р.
<i>Фруктовое ассорти</i>	1150 гр	600 р.
<i>Плато из морепродуктов</i> (мидии, крев. тигр., креветки гигант., кальмар, гребешок)	990 гр	2500 р.
<i>Канapé с щуьей икрой</i>	2 шт.	180 р.

Салаты

«Мезарь» с копчёным цыпленком	270 гр	350 р.
«Капрезе» (томаты, моцарелла, с-с «Лесто»)	300 гр	400 р.
Традиционный «Оливье» с телятиной	250 гр	280 р.
«Сельдь под шубой» с хлебцом с красной икрой	220/30 гр	350 р.
Адмиральский» (креветки, семга с/с, черри, кунжут, ол. масло)	220 гр	450 р.

Тёплые блюда

Стейк из свинины с чесночным соусом и торе с беконом	200/100/30	550 р.
Сибас с чёрным ризотто	50/150/30	800 р.
Медальоны из телятины с вишневым соусом и полентой	200/100/30	550 р.
Утиная грудка под клюквенным соусом с пряным булгуром	230/100/30	550 р.

Десерты

Шоколадный фондан	150/50	210 р.
Штрудель яблочный	150/50	220 р.
Пирожное «Медовик»	70 гр	150 р.

Безалкогольные и алкогольные напитки
предлагаем Вам выбрать из основного меню нашего ресторана!

С Новым 2019 годом!