

МЕНЮ НОВОГОДНЕЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное плато – лосось Creme de Cassis, филе эскалара домашнего копчения,
Крутон с красной икрой 25/30/21/60 г

Мясное ассорти – ростбиф в попкорне из гречи, пастрома из филе цыплёнка,
сало на ржаном хлебе 30/25/45/60 г

Мини-эклер с муслином и белыми грибами 30 г

Профитроль с сливочным сыром и ветчиной 30 г

Заливное из индейки с мадерой 90/30 г

Ассорти сыров (дор-блю, камамбер, пармезан, вяленые томаты, артишоки) 130 г

Пате из печени птиц в глазури 30/20 г

Сельдь балтийская с картофелем стоун 105 г

САЛАТЫ

Салат Оливье с запечённой говядиной и медовой икрой 150 г

Салат с мандаринами, томлёной грушей и индейкой 110 г

Салат с баклажанами и свежими овощами 100 г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пончики с рийетом из новогодней птицы 60/20 г

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Утиная ножка конфи с муссом из батата и компрессионной хурмой 1 шт./80/50 г

Мандарины и виноград – 225 г

Хлебная корзина

НОВОГОДНИЙ ТОРТ – МЕДОВИК

НАПИТКИ (из расчета на 2 персоны)

Водка «Архангельская» 0,5 л

Вино Испания 0,75

Шампанское «VOGUE» 0,75

Морс 1 л