

Новогоднее меню 2024

(6 100 рублей с человека, без алкоголя)

Зал «Академический»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда	Ед	Кол-во
сыры			
Сырная тарелка банкет	280	Прц	1
рыба и морепродукты			
Сельдь олюторская и пряная скумбрия	340	Прц	1
мясо, птица			
Мясные домашние деликатесы (буженина, куриный рулет, язык говяжий, студень, сало)	410	Прц	1
овощи, фрукты			
Овощи свежие (томаты, перец болгарский, огурец свежий, зелень)	380	Прц	1
Разносолы бочковые (капуста квашеная, соленые помидоры и огурцы, чеснок маринованный, виноградные листья)	570	Прц	1
Рулетики из баклажан с орехами	350	Прц	1
САЛАТЫ			
Цезарь с курицей (нежное филе куриной грудки, пармезан, крутоны, томаты черри, листья Романо и Айсберг под фирменным соусом Цезарь)	220	Прц	
Лосось с креветкой под шубой (слабосоленый лосось, тигровые креветки, авокадо, зеленый лук, сливочная заправка с ноткой высаби и брусники, подается под нежным свекольным муссом)	180	Прц	
Оливье с телятиной (классический Оливье с капелькой брусничного соуса и чипсой из сыровяленной грудинки)	240	Прц	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ			
Филе судака с голландским соусом	200	Прц	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА			
Буженина гриль с кавказским соусом	200	Прц	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ			
Филе цыпленка на гриле с грибным соусом	220	Прц	
ГАРНИРЫ			
Картофель по-деревенски	150	Прц	
Овощное соте	150	Прц	
ВЫПЕЧКА			
Хлебная корзина собственного производства	240	Прц	1
Фрукты			
Ассорти фруктовое	1000	Прц	1