



2025

# НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ



НЕЖНЫЙ ТАР-ТАР ИЗ КУСОЧКОВ  
ОТБОРНОГО МЯСА КОСУЛИ

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА,  
НАПОЛНЕННЫЙ СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ КРЕМОМ

ПАШТЕТ ИЗ ОТБОРНОЙ ПОДКОПЧЕННОЙ  
БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ,  
ОБРАМЛЕННЫЙ КЕДРОВОЙ ПАНИРОВКОЙ

КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТА  
С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ  
И ЛУКОВЫМ КРЕМОМ

АРОМАТНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ  
ОВОЩИ И ГРИБЫ





# 2025

## САЛАТЫ

### СЛОЁНЫЙ НОВОГОДНИЙ

*Нежные слои свеклы, картофеля и лукового крема, окруженные подкопчённым кремом из тыквы и моркови, айоли, шампиньонами и яйцом, дополняют ароматное присутствие рыбы.*

### СИБИРСКИЙ САЛАТ

*Благородное мясо косули с папоротником и маслятами, сочетание лука, моркови и маринованного огурца создаёт уникальную симфонию. Попкорн из киноа и ореховый соус добавляют оригинальности этому таёжному творению.*

### ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С КРЕМОМ

*Сливочный крем из базилика с отборными фруктами: брусничной грушей, мандарином, виноградом, грецким орехом и клубникой.*

### СЛИВОЧНЫЕ ГРИБЫ С МУССОМ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ В ПРОФИТРОЛИ ИЗ РЖАНОГО ТЕСТА

## ГОРЯЧЕЕ

### БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА В ТЕСТЕ С ЧЕРЕМШОЙ И ШПИНАТОМ

### МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

### АРОМАТНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, МАРИНОВАННАЯ В СЛАДКОМ ВИШНЕВОМ СОУСЕ

## ДЕСЕРТ НОВОГОДНИЙ

### ТАК ЖЕ НА ВАШЕМ СТОЛЕ ОЖИДАЮТ

*Морс/ чай с сибирской ягодой / авторские настойки /игристые/тихие вина*

