

МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

Welcome Zone

**Ассорти канапе
Фрукты
Шампанское**

на 1 персону

«Amuse-bouche»

Брускетта с утиным паштетом и Ялтинским конфитюром 25 гр.

Брускетта с ростбифом и печеным рамиро 25 гр.

«Рыбное плато»

Сёмга слабой соли, масляная рыба холодного копчения, волован с красной икрой и маслом 65/20 гр.

«Овощи»

Спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий перец и букет из зелени 80 гр.

«Шарелка мясника»

Нежная буженина, куриный галантин, телячий язык со сливочным хреном и пикантной горчицей 60/30 гр.

«Соленья домашние»

Маринованные томаты, капуста по-Сибирски с клюквой, соленые огурцы, пряный дикий чеснок, грузди Окские прямого посола 100 гр.

«Террин из лосося»

Мякоть лосося, запеченная с орехами и прослойкой из молодого зеленого горошка 80 гр.

«Ассорти сыров»

Молодая горгонзола «дольче», чеддер, пармезан с пикантным вкусом 70 гр.

Маслины /оливки/лимон 15\15\15 гр.

Фрукты (мандарин, виноград) 120 гр.

«Салаты:»

Салат «Оливье» с телячьим языком и раковыми шейками 100 гр.

Салат из Карельской форели, с творожным муссом и сезонной шоколадницей 80 гр.

Салат из филе пулярки с орехами 100гр.

«Горячая закуска»

Пальятта из индейки с горчичным дрессингом 100 гр.

«Горячие блюда»

Свинина «Веллингтон» с картофельным gratenом и соусом «Жу» 280 гр.

Судак, маринованный в гранатовом соусе с хрустящей корочкой брик 200 гр.

Хлеб 30\30 гр.

Десерт Черемуховое суфле 100 гр.

«Напитки»

<i>Минеральная вода с/г</i>	<i>250 мл</i>
<i>Минеральная вода б/г</i>	<i>250 мл</i>
<i>Морс ягодный</i>	<i>500 мл</i>

«Алкогольные напитки»

<i>Шампанское п/сл</i>	<i>125 мл</i>
<i>Шампанское брют</i>	<i>125 мл</i>
<i>Водка</i>	<i>200 мл</i>