

**новогоднее меню ресторана «славянский»**  
**холодные закуски в центре стола**

**рыбный сет 110/20**

( канапе с икрой лососевой , семга с/с  
скумбрия пряного посола, форшмак из мурманской сельди на бородинском хлебе )

**гастрономическая коллекция 95**

( буженина; нежный рулет из птицы с перепелиным яйцом и сырокопченой грудинкой,  
рулет из свиных ушей )

**коллекция костромских сыров 30/15**

ассорти из свежих овощей 50/5  
(помидоры , огурцы, перец болгарский, зеленый лук, рулет из баклажана с сыром, зелень)

**ассорти разносолов 30**

(черри маринованные, огурцы, патиссоны )

**салат «оливье» 50**

**салат для каждого гостя (на выбор)**

салат кайсо со скумбрией горячего копчения 180

салат с морепродуктами под кунжутной заправкой 180

салат с маринованной свиной и свежими овощами с соусом свит чили 200

салат из телячьего языка и свежих овощей под сливочным соусом 180

салат с рваным мясом утки под соусом манго-чили 200

салат с куриным филе и жареными овощами под соусом от шефа 200

**горячая закуска**

расстегай, чиненый куриным филе и грибами ,  
с луком пореем и сливочным соусом 100

расстегай с семгой, грибами и луком пореем 100

расстегай с мясом и грибами 100

**горячее блюдо для каждого гостя ( на выбор)**

лоин трески в темпуре с сырным кремом с брокколи 150/60/40

филе судака с морковным и картофельным кремом 180/50

разварная телятина под соусом деми глас с картофелем беби

миньон из свиной вырезки су-вид с луковым и картофельным кремом 175/60/50

куриная грудка в хрустящей панировке с трюфельным пюре и стручковой фасолью 140/100

филе утки под соусом порто с картофельно — пармезановым пюре 150/150/20

**десерты**

фруктовое ассорти 150(виноград, мандарины, груша, мята)

десерт «кофейно-сливочный» с хурмой тюлипными молдами 110

напиток клюквенный 400

мин. вода 0,5

хлеб 60

**напитки для взрослых (на выбор)**

водка — 500 г

вино - 750 г

шампанское «российское» - 750 г