

НОВЫЙ ГОД 2023

в ресторане аутентичной белорусской кухни «Лямус»

Один из лучших ресторанов исконно белорусской кухни. Этническая атмосфера. Уникальное место в Витебске, пропитанное духом белорусской культуры и традиций. В интерьере использованы детали быта белорусов прошлого века.

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО БАНКЕТА

Ассорти овощное (спелые и сочные томаты с хрустящими огурчиками, ароматным сладким перцем и маслинками)

Ассорти мясное (вкуснейшая белорусская колбаска: ветчина, салями, балык, бекон, рулетики из ветчины с хреном)

Маринованная закуска «Хатняя» (замечательное сочетание маринованной капусточки, перца, пряной моркови, помидоров черри, соленых огурчиков и чеснока)

Сельдь с картофелем (нежное филе прибалтийской сельди в сочетании с отварной картошечкой, ароматным маринованным луком)

Мясны перакус пастуха (вкуснейшие ароматные рулеты по-деревенски: из свиной рульки, говяжьего рубца, зельц и хрен)

Салат «Барин-боярин» (изумительное сочетание картофеля пай, свежего огурчика, слабосоленой семги, куриного яйца, икры лосося)

Горячие блюда:

Кишэня лесника (сочная корейка, фаршированная грибочками, лучком и нежным сливочным сыром, обжаренная в охотничьей приправе) с **картофелем жареным по-деревенски**

Драники шляхецкіе с сёмгой (фирменные драники со слабосоленой семгой и белым соусом)

Морс

Вода Бонаква

Мандарины

Чай/кофе

Десерт «Ассорти из мороженого»

Спиртное: ¼ бутылки вина, ½ шампанского, ½ бутылки водки на человека

Музыкальное представление

Отличное музыкальное оформление, шоу-программа и оригинальные изысканные блюда начнут праздничный вечер, который продлится до утра с танцами и музыкой, новогодними шутками, розыгрышами и бесконечным весельем.

