

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ РЕСТОРАН ПОМОРСКИЙ НА 1ГО ЧЕЛОВЕКА

ХОЛОДНЫЙ СТОЛ

- 1) СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ХЛЕБОМ (1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **50ГР**
- 2) МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (1/2 ЧЕЛОВЕКА) **100ГР**
- 3) ГРУЗДИ С КАРТОФЕЛЕМ (1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **150ГР**
- 4) СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ (1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **140ГР**
- 5) ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧИХ ЩЕЧЕК С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ (1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **75ГР**
- 6) ВИНЕГРЕТ С ТЕЛЧЬИМ ЯЗЫКОМ И ГРУЗДЯМИ(1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **140ГР**
- 7) ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА **100ГР**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 1) ДРАННИКИ С СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (1/2 НА ЧЕЛОВЕКА) **100ГР**

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

- 1) ТРЕСКА С ТОПЛЕННОЙ СМЕТАНОЙ **350ГР**
- 2) СТРОГАНОВ ИЗ КРОЛИКА **350ГР**

ДЕСЕРТ

- 1) АРХАНГЕЛЬСКИЙ ПРЯНИК **150ГР**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- 1) ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
- 2) МОРС (**1Л** НА ЧЕЛОВЕКА)
- 3) МОТЕФЬЕРЕ ПРОСЕККО 1БУТ
- 4) КУЛЕБЯКА С ПАЛТУСОМ (1 ШТ) **40ГР**
- 5) ВАТРУШКА С МОРОШКОЙ (1ШТ) **40ГР**
- 6) КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ (1 ШТ) **40ГР**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- 1) ОЛИВЬЕ С ЦЫПЛЕНКОМ **150ГР**
- 2) КУРИНЫЕ СТРИПСЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ **100/180ГР**
- 3) КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ **250ГР**
- 4) ДЕСЕРТ АННА ПАВЛОВА **30ГР**
- 5) АССОРТИ КОНФЕТ РУЧНОЙ РАБОТЫ **30ГР**
- 6) АРХАНГЕЛЬСКИЙ ПРЯНИК **150ГР**