

Новогоднее меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато

Подается с медом, виноградом, орехами, джемом из сухофруктов

Рыбное ассорти

Лосось слабой соли, семга холодного копчения, палтус холодного копчения, угорь в соусе «Унаги». Подается с томатами черри, оливками, зеленью и лимоном

Морское соте

Кальмары, королевские креветки, мидии
подается в сливочном соусе с икрой летучей рыбы

Антипасти

Говяжий язык, салями, Брезола, маринованный ростбиф, домашняя буженина

Ассорти Профитролей

С щучьей и красной икрой, королевской креветкой

Холодец из говядины

Подается со сливочным хреном и горчицей

Заливное из морепродуктов

Сибирские разносолы

Боровики, домашнее сало, маринованные томаты, грузди, корнишоны

Фруктовое плато

САЛАТЫ

Оливье с малосоленным лососем, камчатским крабом и красной икрой
(индивидуальная подача)

Салат “Капрезе” с бакинскими томатами и соусом ”Песто”

Традиционная селедка под шубой

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из лосося подается с картофельным пюре, овощами гриль и сливочно-икорным соусом

Стейк Стриплойн с картофельным пюре, овощами гриль и сливочно-икорным соусом

ДЕСЕРТ

Десерт «Шишка»

Меню напитков

Игристое вино

Bosca Piemonte Five Stars D.O.C.

Prosecco Brut, Casa Soberano

Вино белое

Cantina Viticoltori Meolo, Sauvignon, Veneto, IGT, Италия

Вино красное

Cantina Viticoltori Meolo, Merlot, Veneto, IGT, Италия

Виски

Famous Grouse, Шотландия

Водка

Русский стандарт, Россия

Коньяк

Арарат 5, Армения*

Минеральная вода

Морс

Сок (Апельсиновый, яблочный, томатный)

Чай (Черный, зеленый, фруктовый)

Кофе (Американо, Капучино, Латтэ)