

Меню новогоднее

— 2022 —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное палто «Лепота» (буженина, рулет куриный, карбонат свиной, карпаччо с/к из курицы)	400 г
Рыбная радуга (сёмга слабосолёная, масляная рыба, угорь)	400 г
Тарталетка с муссом из сыра рикотта с базиликом, кинзой, укропом	500 г
Овощное палто (помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень)	400 г
Закуска под водочку (маринованные огурцы, помидоры, черемша, чеснок, капуста квашеная)	400 г
Тарталетки с икрой лососевой и сливочным маслом	400 г
Рулетики из лаваша с овощами 12 шт.	500 г
Соус горчица	100 г
Соус хрен	100 г

САЛАТЫ

Оливье «Брюнуаз» из мяса 3 видов птиц с картофелем пай (отварное мясо цыплёнка, утёнка, индейки, отварные овощи, яйцо, сливочный соус, картофель пай)	750 г
Салат «Римский» с запечённым куриным филе и круトンами из белого хлеба	450 г
Винегрет «Метр д'отель» из печёных овощей с маринованными грудинками, заправленный ароматным маслом	750 г
Слоёный салат из овощей с рибетом из лосося	1000 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык из сёмги	900 г
Овощи гриль	750 г
Шашлык из курицы	1080 г
Картофель запечённый с пряными травами	750 г
Соус томатный	100 г

ДЕСЕРТЫ

Булочки	400 г
Фруктовая ваза (мандарины)	1200 г
Пирожные (капкейки)	1000 г

НАПИТКИ

Ягодный морс	4000 г
Чай	1000 г
Кофе	1000 г
Шампанское	2250 г
Вода без газа 0,5	3000 г
Вода с газом 0,5	2000 г