

ВОЛШЕБНАЯ НОЧЬ

2024

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Икра красная
в воловане из слоеного теста

Фуа-Гра
на свежееиспеченной булочке «Бриошь»

Тигровые креветки
на поленте

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛЕ

Пармская ветчина
с дыней

Салат «Царский»
*с кальмарами,
красной икрой и яйцом*

Ассорти мясное –
*индейка, бастурма,
рулетки из ростбифа
с овощным жульеном
и кунжутным маслом*

Рулетки из баклажанов
со сливочным сыром и хумусом

Салат «Оливье»
с тигровыми креветками

Ассорти рыбное –
*осетрина, лосось,
угорь, масляная рыба*

Свинина
*со свежими томатами,
сыром «Моцарелла»
и соусом из сушеных томатов*

Икра красная
*с пшеничными блинами
и сметаной*

Крудите
*из свежих овощей,
пряная зелень*

Ролл из курицы
с курагой и розмарином

Паштет из фуа-гра
с ягодным желе

Салат с копченой уткой,
угрем и свежими овощами

Заливное из осетрины

Домашние Соленья –
*ассорти грибов,
огурцы, томаты,
чеснок, перец, капуста,
оливки и маслины*

Салат «Цезарь» фьюжн
с креветками

Гравлакс из палтуса,
*маринованный «под шубой»
из коньяка с цитрусами*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гриль-овощи
с прованскими травами

Пожарские котлеты
по традиционному рецепту

Гратен из картофеля

Соте из овощей
*с семенами жареного
кунжута и зеленью*

Медальоны из говядины
*с соусом из лесных грибов
и черного трюфеля*

Мидии Киви
с острым соусом Шрирача

Утиные ножки «Конфи»

ШЕФ СТАНЦИЯ

Лосось запеченный
с кунжутным маслом

Томленный молочный поросенок
с гречкой и грибами

ДЕСЕРТЫ

**Клубничные
тарталетки**

Сезонные фрукты

Эклеры
шоколадный и кофейный

торт «Наполеон»

Макарони

торт «Медовик»

торт «Красный бархат»