

2020

# Новогоднее меню

## ВАРИАНТ 1

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Домашние блины с красной икрой и сметаной  
40/20/20 г

Мясное ассорти сервируется с горчицей и сливочным хреном  
(отварной телячий язык, куриный рулет с грецким орехом, буженина из свиной шеи)  
60/10/10 г

Ассорти сыров с виноградом, грецкими орехами и медом (маасдам, чеддер, ламбер)  
60/20/10/10 г

Селедочка с отварным картофелем и зеленью  
100 г

Салат Столичный с копченым утиным филе  
50 г

Салат с рукколой, тигровыми креветками и кедровыми орешками  
50 г

Рулетики из ветчины со сливочным сыром и зеленью  
31 г

Тончайшие ломтики сала с ароматным бородинским хлебом и красным луком  
50 г

Русские соленья  
80 г

Свежие булочки с ароматным маслом  
80/20 г

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Курник с грибами, свежей смородиной и сметаной  
155 г

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО ( на выбор )

Утиная ножка с пюре из запеченной тыквы и соусом красное вино  
160/80/20 г

Филе лосося с овощным жульеном и соусом из базилика  
160/80/20 г

### ДЕСЕРТ

Фруктовое ассорти  
120 мл

Новогодний торт  
100 мл

### НАПИТКИ

Чай, кофе  
150/150 мл

Морс клюквенный  
200 мл

**4500 ₺** + 10% за обслуживание

2020

# Новогоднее меню

## ВАРИАНТ 2

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мясное ассорти сервируется с горчицей и сливочным хреном  
(рулет из молочного поросенка, копченое утиное филе,  
террин из филе индейки с кукурузой и зеленым горошком)  
60/10/10 г

Ассорти сыров с виноградом, грецкими орехами и медом (Адыгейский, Эмменталь, Сулугуни)  
60/20/10/10 г

Рыбное ассорти с оливками, каперсами и лимоном  
(семга домашнего посола, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения)  
60/10/10/5 г

Говяжий язык с вялеными томатами и соусом Вителло тоннато  
50 г

Салат Цезарь с куриной грудкой, приготовленной на гриле  
50 г

Салат Оливье с коктейльными и тигровыми креветками  
50 г

Зеленый микс с копченым лососем, черри и лимонным соусом  
50 г

Рулетики из баклажан с сыром Филадельфия и гранатом  
40 г

Свежие булочки с ароматным маслом  
80/20 г

Оливки, маслины, корнишоны  
30 г

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный баклажан с томатами, сыром моцарелла и соусом Верде  
160 г

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО ( на выбор )

Утиное филе с фламбе из сухофруктов, свежих ягод и бальзамическим  
250 г

Филе сибаса с имбирным картофелем и соусом Терияки  
260 г

### ДЕСЕРТ

Фруктовое ассорти  
120 мл

Новогодний торт  
100 мл

### НАПИТКИ

Чай, кофе  
150/150 мл

Морс клюквенный  
200 мл

**5000 ₺** + 10% за обслуживание

2020

# Новогоднее меню

## ВАРИАНТ 3

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Мясное ассорти сервируется с горчицей и сливочным хреном  
(пармская ветчина, ростбиф в дижонской горчице, балык свиной)  
60/10/10 г

Ассорти сыров с виноградом, грецкими орехами и медом  
(Дор Блю, Пармезан, Камамбер)  
60/20/10/10 г

Рыбное ассорти с оливками, каперсами и лимоном  
(угорь унаги, розовый тунец в черном перце, мидии маринованные)  
60/10/10/5 г

Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Верде базилик  
50 г

Салат Цезарь с тигровыми креветками гриль  
50 г

Листовой салат с копченой утиной грудкой и апельсином  
50 г

Рулетики из цуккини с овощным жульеном  
26 г

Ассорти свежих овощей с зеленью  
50 г

Свежие булочки с ароматным маслом  
80/20 г

Греческие оливки, маслины и сушеные томаты  
20/20/20 г

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Запеченный сыр Камамбер с медом, бальзамическим кремом (подается с багетом)  
155 г

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО ( на выбор )

Филе миньон с картофельным грате и грибным соусом  
160/80/20 г

Филе палтуса с сезонными овощами на пару и свекольным соусом  
160/80/20 г

### ДЕСЕРТ

Фруктовое ассорти  
120 мл

Новогодний торт  
100 мл

### НАПИТКИ

Чай, кофе  
150/150 мл

Морс клюквенный  
200 мл

**5300 ₺** + 10% за обслуживание