

Новогодний ужин

31 декабря

Холодные закуски:

Мясное ассорти (телячий язык, буженина, куриный рулет, ростбиф подается с хреном и русской горчицей)	1/100/20
Рыбная тарелка (лосось шеф-посола, масляная рыба, красная икра, сливочное масло, лимон)	1/30/30/15/10/10
Праздничная Щука (щука, фаршированная по традиционному русскому рецепту)	1/80/10
Холодец (традиционное русское блюдо Холодец подается с хреном)	1/80/20
Филе атлантической сельди с запеченным картофелем (филе сельди, картофель, маринованный лук)	1/50/50/13
Форшмак (холодная закуска в виде паштета из сельди подается с тостом из черного хлеба)	1/80/20

Салаты:

Салат «Оливье» (классическое блюдо, картофель, отварная говядина, маринованный огурец, консервированный горох, яйцо, домашний майонез)	1/75
Салат «Сельдь под шубой» (классическое русское блюдо, филе сельди, отварной свеклы, картофеля, заправлен домашним майонезом)	1/75
Салат «Листовой микс» (блюдо, сочетающее нежную текстуру зелени с ярким слегка сладковато-кислым вкусом цитрусовой заправки)	1/75

Горячая закуска:

Овощи «Пармиджано» (классический итальянский рецепт из баклажан, моцареллы и томатов)	1/100
--	-------

Горячее на выбор:

Медальоны из говядины с картофелем Айдахо, вешенками и соусом Демиглас	1/120/120/30
Филе красной рыбы с припущенными овощами и соусом «Белое вино»	1/120/120/30
Ладожский судак с овощами на пару и соусом «Белое вино»	1/120/120/30
Буженина боярская с отварным картофелем и соусом Демиглас	1/150/120/30

Десерт:

Наполеон 1/100, Фрукты (мандарины, виноград, ананас)	1/150
--	-------

Напитки без ограничения:
Морс, Минеральная вода, Чай/Кофе
Игристое, горькая

ФУРШЕТ В ГОСТИНЫХ

Канapé «Мини Капрезе»	1/30
Канapé «Дуэт винограда и сыра»	1/25