



Меню Новогодняя Ночь 2018

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес на 1 персону 510гр

Ассорти рыбных деликатесов

семга малосольная шеф посола, рыба масляная холодного копчения, тарталетки с икрой 100гр

Ассорти мясных деликатесов

буженина запеченная по-домашнему, бастурма, колбаса чоризо с/к, свинина сыровяленая 60гр

Капрезе с томатами

сыр моцарела, томаты свежие, соус песто, микс салатов 90гр

Шампиньоны шеф засола

мини шампиньоны соленые по специальному рецепту 30гр

Ассорти мини рулетиков

из языка с нежным сыром Филадельфия, соусом хрен и корнионами

из ветчины с сыром Гауда, болгарским перцем, зеленью и чесноком

из лаваша с куриным филе, шпинатом, брынзой и чесноком 3шт/120гр

Закуска Форшмак из сельди

Тар-тар из сельди на яйце и хрустящих бородинских тостах 50гр

Сырное ассорти «Елка новогодняя»

Песто, Чеддер, Ред, виноград, грецкие орехи 60гр

САЛАТЫ НА ВЫБОР

Вес на 1 персону 150гр

Цезарь с курицей

Сочные листья салата романно, приправленные соусом Цезарь с запеченной куриной грудкой, сыром пармезан и чесночными гренками.

Теплый салат с утиным филе

приготовленное на гриле филе утиной грудки, маринованное со специями, обжаренные картофель беби, шампиньоны и стручковая фасоль на воздушной подушке из микс салата. Приправлен соусом «Винегрет». Посыпается сыром дорблю и кедровыми орешками.

Теплый салат с морепродуктами

Кальмары, мидии, креветки икс из морепродуктов с экзотическими фруктами на подушки из микс салатов, приправлен карамельно-винным соусом.

Оливье с курицей и раковыми шейками

Любимый всеми салат Оливье с курицей, в классическом исполнении по рецепту 1900 года с раковыми шейками, каперсами и перепелиными яйцами.

Велдховен с языком

Сытный мясной салат. Любимый салат мужской половины Амстердама с ветчиной, языком и куриным филе с добавлением корншон и жареных шампиньон. Заправляется домашним майонезом.

САЛАТЫ СЛОЕННЫЕ НА ВЫБОР

Подаются в коктейльном бокале.

Вес на 1 персону 150гр

Семга под шубой

Признанный набор ингредиентов для селедки под шубой, состоит из малосольной семги, отварных яиц и отварных же овощей — морковь, картошка, свекла.

Нежный слоеный

Нежное куриное филе, соленые огурцы, яйцо, чернослив и грецкий орех. Нежнее салата не бывает.

Мимоза с белой рыбой

Классический рецепт мимозы на свой лад: отварной картофель, яйцо куриное, белая рыба холодного копчения, лук репчатый, сыр гауда, майонез домашний.

Гранатовый браслет

Салат обладающий не только замечательным внешним видом, романтическим названием, но и потрясающими вкусовыми качествами. Куриное филе, свекла, морковь, картофель, яблоки, яйцо куриное, гранатовые зерна.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Вес на 1 персону 150гр

Цыплята в беконе

½ нежного мини цыпленка, запеченного в беконе до золотистой корочки. Подаются с папильоткой на ножке 150гр

Омонье с грибами

Нежный грибной жульен на французский манер, запеченный в тонком блинчике 150гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР:

Утиная ножка «Конфи»

Нежная утиная ножка приготовленная французским методом «конфи», с хрустящей цветной капустой. Подается на сливочно-шпинатном соусе 180/150/50гр.

Кролик в сметане

Ароматное, нежное, диетическое мясо молодых кроликов, тушеный в сметане, подается с молодым отварным беби-картофелем 250/150гр.

Свинина с белыми грибами

Фирменное блюда шеф-повора ресторана: свинина, фаршированная грибами, помидорами и сыром. Подается с соусом из белых грибов и запеченным картофелем 170/150/50гр

Медальоны из телятины

Сочные медальоны из телячьей вырезки, слегка обжаренные на гриле. Подаются с мясным соусом и картофелем мини, запеченным с травами и чесноком 120/150/50гр.

Стейк из семги

Филе семги, обжаренное на гриле с оливковым маслом и прованскими травами и нежными овощами гриль, приготовленные в азиатском стиле 120/150гр

Дорадо на гриле с апельсиновым соусом

Нежная рыбка, приготовленная целиком на гриле с прованскими травами. Подается с микс салатом и дольками грейпфрута 300/50гр.

ФРУКТЫ НА 1 ПЕРСОНУ:

Вес на 1 персону 150гр

Мандарины, виноград, бананы

ХЛЕБ:

на 1 персону 2шт /80гр

Домашний свежееиспеченный хлеб *(белый или ржаной на выбор)*

ДЕСЕРТЫ:

Для наших дорогих гостей Шеф-повар ресторана и шеф-кондитер специально приготовят новогодний Торт!!!

НАПИТКИ НА ВЫБОР:

На 1 персону 1 литр

Кока-Кола 0,5

Вода 0,5 с газом или без газа

Морс клюквенно-брусничный

Компот яблочный с апельсином и корицей

Лимонад клубнично-базиликовый

Шампанское 1бутылка на 3 персоны