



МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

от Давида Дессо и Мишеля Ленца

Холодные закуски

Тартар из тофу с муссом из авокадо и бакинские огурцы
с соусом «Вьерж» и мини-базиликом

Овощной спринг-ролл с имбирным соусом и свежей мятой

Мусс из запеченной тыквы с постным сыром,
кедровыми орешками и медом

Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем

Мильфей из баклажанов с вялеными томатами

Антипасто (вяленый бакинский томат, маринованный цукини,
китайский баклажан, томленный перец, маслины, оливки)

Хлебная корзина с маслом

Мандарины на ветке

Комплимент

Черная икра с картофельным эспумэ

Горячая закуска

Равиоли с печеными овощами

Горячее блюдо

Артишоки, зеленая спаржа, вяленые томаты
и эспумэ из зеленой гречки и гороха нут с лимонником

Десерт

Карпаччо из спелого манго и сорбет «манго – маракуйя»

Бар

Шампанское Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut (бокал)

Во время ужина возможен заказ черной и красной икры по запросу.

КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ

БАРВИХА

LUXURY VILLAGE

www.barvikhaconcerthall.ru

