

МЕНЮ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Слива в сиропе с начинкой из фуа-гра

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливье с перепелкой и раковыми шейками

Сельдь под шубой

Ассорти из рыбных деликатесов

(лосось слабосоленый, лосось холодного копчения, осетр горячего копчения, осетр холодного копчения, сибас слабосоленый, икра черная, икра красная)

Ассорти из фермерских сыров с грушей в вине

(горгонзола, качотта с трюфелем, качотта с перцем пеперончино, пармезан, тома)

Ассорти из мясных деликатесов

(паштет из куриной печени и фуа-гра, пастроми из говядины, утиная грудка сыровяленая, пастроми из индейки, куриная грудка сыровяленая, ростбиф, телячий язык)

Ассорти из домашних солений

Заливное с крабом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Сахалинский гребешок с черным трюфелем и соусом «Жу»

или

Эскалоп из фуа-гра с ягодами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говядина, тушенная в вине, с тыквенным пюре и брусничным соусом

или

Филе осетра с капустой кейл и свеклой конфи

ДЕСЕРТ

«Новогодний шар» с начинкой из мандаринов

СТОИМОСТЬ УЖИНА 35 000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%

