

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)

Мясной набор ассорти из запечённого в русской печи мяса

Томлёный в печи говяжий и бараний рулет с ядрёной горчицей и хренодером

Рыбное застолье нарезка из Тихоокеанской и северной рыбы (омуль, нельма, муксун, скумбрия, кижуч слабосолёный). Подаётся с тостами из монастырского хлеба и крестьянским сливочным маслом.

Сырные яства

Ассорти солёностей

Три вида квашеной капусты (помидоры, огурцы, патиссоны и моченая клюква)

Фрукты зимние

(мандарины, гранат, киви, ананас, виноград, яблоки, груши)

Ассорти маринованных грибов (опята, грузди, шампиньоны, вешенки)

Пышки из печи с красной икрой

Пампушки чесночные с зеленью

Пирог с лисичками

Заливное из фазана и бычка с бородинскими тостиками (порционно)

Хлебная корзина

САЛАТЫ

Сельдь под шубой (порционно)

Оливье с томлёным в печи бычком (порционно)

Салат с перепелами (в стол)

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)

Картофельный клубень запеченный в печи с пюре из сельдерея и снежным крабом

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стерлядь в соляной шубе с шеф-подачей

Фаршированные перепела с полбой и белыми грибами (порционно)

Алтайский марал запеченный в тесте с лесными грибами и блинчиками из ароматной зелени.

В сопровождении с соусом из таежных ягод с шеф-подачей

Авторский десерт от шефа – торт «Карусель желаний»

НАПИТКИ НА ПЕРСОНУ:

Welcome: Солиго, Просекко Тревизо Брют Soligo, Prosecco Treviso Brut

На выбор половина бутылки игристого/белого/красного:

"Л'Экстра Ланглуа" Брют Креман де Луар "L'Extra Langlois" Brut, Cremant de Loire

Рислинг Санкт Анна "Пюр Минераль" Riesling Sankt Anna "Pure Mineral"

Кьянти Супериоре Вилла а Сеста, "Рипалтелла" Chianti Superiore Villa a Sesta, "Ripaltella"

Под бой курантов: бокал Солиго, Просекко Тревизо Брют Soligo, Prosecco Treviso Brut

Сок Иль Примо 1000мл

Морс ягодный 1000мл

Чай (черный, зеленый) / Кофе

Вода Петроглиф (на выбор: с газом/без газа) 750мл

31^{21:00}
/12

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ
МОРОЗКО