

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 3 (от 5 персон)

Аперитив			Горячая закуска		
1	Канapé трюфель клюквенный со сливочным сыром	22 г	1	Креветки Панко с брусничным соусом	3 шт./75 г
2	Броше из свежих ягод с карамельным соусом	22 г	Основное блюдо* (1 на выбор)		
Холодная закуска			1	Филе Миньон с соусом бренди-крем с беби-картофелем и кенийской фасолью	120/130/25 г
1	Фермерские сыры (Овечий Манчего, Премиум, Монблан, Качота, с вялеными томатами и зеленью)	50/15 г	2	Муксун под сырным соусом с брокколи	125/120/52 г
2	Рыбное ассорти (палтус холодного копчения, форель слабосоленая, угорь копчёный)	60/17 г	Десерт		
3	Русское мясное ассорти с маринадами (говяжий язык, куриный рулет, буженина, утка холодного копчения)	60/20 г	1	Суфле чёрная смородина с белым муссом и ликёром крем де кассис	87 г
4	Овощная мозаика (болгарский перец красный, жёлтый, зелёный, помидоры, огурцы)	60/11 г	Фрукты и напитки		
5	Закуска русская заливная из куриного филе, языка и ветчины	120 г	1	Фруктовое ассорти с ягодами (виноград, клубника, ананас, дыня, мандарины, киви)	150 г
6	Ассорти солений с баклажанами (огурцы, помидоры, рулетики из баклажанов с дыней, оливки, маслины)	95 г	2	Чай в сашетах Teatone	—
7	Салат с томлёной уткой, облепиховым соусом и медовыми яблоками	94 г	3	Кофе Американо свежесваренный	—
8	Салат со страчателлой, печёной тыквой и орехом пекан	98 г	* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.		
9	Микс-салат с тунцом и соусом Маракуйя	25/42/3/9 г			
10	Булочки французские, сувита	2 шт.			
11	Масло сливочное	—			
12	Заправки и соусы в ассортименте	—			

ИТОГО: 7 200 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы не комиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2023 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

Общий вес на человека – 1 399 г