



SADU MOSCOW

## Новогоднее меню / New year's menu

### Приветственный напиток/Welcome drink

Шампанское/Champagne – 125 мл/ml  
Крекер с красной икрой / Cracker with red caviar  
Тарталетка со сливочным сыром / Tartlet with cream cheese

### Холодные закуски (в стол) / Cold appetizers (on the table):

Слабосоленая лосось с оливками и зеленью /  
Salted salmon with olives and herbs

Ростбиф с трюфельным соусом, рукколой и сушёными томатами /  
Roast beef with truffle sauce, arugula and dried tomatoes

Антипаста мисти (брезаола, пармезан, горгонзола, баклажаны, маринованные грибочки и маслины) /  
Antipasti Misti (bresaola, parmesan, gorgonzola, eggplant, mushrooms and olives)

### Салаты (на выбор) / Salads (to your choose):

Салат с жареной перепёлкой и запеченной сливой с хрустящими листьями салата и кунжутом /  
Salad with fried quail and baked plum with crispy lettuce and sesame

Королевская креветка гриль с салатом из авокадо, томатов черри и свежего базилика /  
Grilled king prawn with avocado salad, cherry tomatoes and fresh Basil

Салат с жареным тунцом и киноа в кисло-сладком соусе с лимонграссом /  
Salad with fried tuna and quinoa in sauce with lemongrass

### Горячие закуски (на выбор) / Hot appetizers (to your choose)

Морской гребешок и тигровая креветка с ризотто, соком лайма и свежим тимьяном /  
Scallop and tiger shrimp with risotto, lime juice and fresh thyme

Кокот из лесных грибов с сырной корочкой /  
Mushroom cocotte with cheese crust

### Основное блюдо (на выбор) / Main course (to your choose) :

Стейк Миньон с овощным рататюем, соусом из прованских трав и кедровых орешков с розмарином /  
Minion steak with vegetable Ratatouille, sauce of Provençal herbs and pine nuts with rosemary

Стейк лосося с горчичным крастом и овощами на гриле в соусе с красной икрой /  
Salmon steak with mustard crusty and grilled vegetables in red caviar sauce.

### Десерты (на выбор)/ Desserts (to your choose)

Медовик со свежими ягодами и карамельным соусом /  
Honey cake with fresh berries and caramel sauce

Жареный Камамбер с яблочным конфи и сладкими крекерами /  
Fried Camembert with Apple confit and sweet crackers

### Напитки / Drinks :

Морс клюквенный / Cranberry juice

Кофе / Coffee

Чай/ Tea

**Стоимость на человека 3800 руб / Price per person 3800 rub**