

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА (три вида закуски на тарелке):

- 1) Донской оселедец на морских водорослях с желе из битых огурцов и мармелада из свекольного маринада, с соусом айоли (средиземноморский соус из чеснока и оливкового масла) /115 гр.
- 2) Крудо из лосося (маринованный лосось) на земле из бородинского хлеба и попкорна из гречки, с муссом из васаби и сыра раklet (расплавленный сыр)/ 145 гр.
- 3) Тигровые креветки в хрустящем тесте катаиф на рисовой бумаге / 70 гр.

МЯСО И СЫР (два вида закуски на тарелке):

- 1.) Телятина "пастроми" (запеченная, маринованная телятина) на хлебцах из отрубей с соусом тар-тар и вялеными томатами, и перепелиным яйцом/ 135 гр.
- 2.) Сырная тарелка (сыр Камамбер, Дор блю, Маасдам, Моцарелла. Подаются с красным апельсином, карамелизированным черносливом, чипсами из груши) / 190 гр.

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Виноград, мандарин, ананас, груша

СПЕЛЫЕ АРОМАТНЫЕ ОВОЩИ

Огурцы, томаты, перец, сельдерей, корн, соус песто/ 170 гр.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Томлёная в портвейне телятина, в фисташковой панировке.

СУП

Сливочный рыбный суп (подкопчённый на ольховой стружке лосось, равиоли в тесте из шпината и свеклы, с окуном и рисом, вяленые Черри, пудра из рукколы)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор мясо или рыба)

- 1) Утиное филе в глазури из чернослива, бисквит с калиной, имбирные яблоки, сливочный соус с шафраном/ 310 гр.
- 2) Лосось запечённый в пудре из свёклы. (мусс из шалота и черноплодной рябины, пюре из печёной репы с кедровыми орешками, зелёное масло с кокосовым молоком, халопенью, и экстрактом пачули)/ 230 гр.

ДЕСЕРТ

Шоколадный ветер (полусфера-паутина из чёрного и белого бельгийского шоколада с кофейно - малиновым пралине, хрустящее тулипное печенье из миндальной муки) / 120 гр.

Алкобольные напитки можно приносить свои.