



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2025

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грядка с бакинскими овощами	80гр
Хрустящие бочковые соления	80гр
Мясные деликатесы собственного приготовления	80гр
Студень со сливочным хреном	100гр
Рыбный дуэт в сопровождении икрой лососевых	80гр
Канопе с сыром и свежими ягодами	80гр
Брошеты из фруктов и ягод	80гр

САЛАТЫ

Оливье традиционный с цыпленком корнишон	100гр
Балтийский анчоус под шубой	100гр
Салат с ростбифом и хрустящей чиабаттой	100гр
Салат с лососем и медово-горчичной заправкой	80гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Перуанский кальмар на гриле с чечевицей и соусом из эстрагона.....	150гр
--	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная ножка конфи с печеной грушей и соусом кули	170гр
Сибас на фенхеле в трюфельном соусе	150гр

ДЕСЕРТ

Мафин с воздушным кремом и сезонными ягодами	150гр
--	-------

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс Клюквенный	300мл
Мандариновый лимонад / Минеральная вода Сан Бенедетто	375мл
Кофе Американо	200мл
Чай Альтхаус	200мл

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Шампанское Балаклава Крым.....	150 мл
Красное вино Испания.....	150 мл
Белое вино Испания	150 мл
Водка Онегин.....	100 мл
Домашние настойки: Клюковка и Лимончелло	100 мл

В меню возможны изменения
Финальная редакция утверждается до 15 декабря 2024 года

