

НОВОГОДНИЙ УЖИН В НОЧЬ С 31 ДЕКАБРЯ НА 1 ЯНВАРЯ

с 23-00 до 1-30 в ресторане A'la Carte

МЕНЮ 1 80 €

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Мясное ассорти

Рыбные деликатесы

Тосканские оливки/маслины/каперсы

Красная икра

Традиционный русский салат
с камчатским крабом



ОСНОВНОЕ БЛЮДО



Филе нежнейшего палтуса
Подается на подушке из овощей
и соусом из шафрана

ДЕСЕРТ



Классический мильфей с ягодами
(Традиционное пирожное французской кухни,
приготовленное из тонко раскатанного
слоенного теста с добавлением свежих ягод)

Фруктовая тарелка



НАПИТКИ

Бокал шампанского /
бокал вина / стопка водки



МЕНЮ 2 80 €



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Мясное ассорти

Рыбные деликатесы

Тосканские оливки/маслины/каперсы

Красная икра

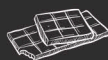
Традиционный русский салат
с камчатским крабом



ОСНОВНОЕ БЛЮДО



Нежнейшее каре ягненка, замаринованное
по оригинальному рецепту
Подается с овощами-гриль, томатами черри и
печеной картошечкой



ДЕСЕРТ

Легкий французский десерт
«Ягодное трио муссов»
Фруктовая тарелка

НАПИТКИ



Бокал шампанского /
бокал вина / стопка водки



ДЕТСКОЕ МЕНЮ 1 25 €



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Нежные куриные котлетки
Подаются с картофелем фри
и свежими овощами

ДЕСЕРТ



Мороженое со свежими
ягодками и фруктами

НАПИТКИ

Ягодный витаминный морсик / сок

ДЕТСКОЕ МЕНЮ 2 25 €



ОСНОВНОЕ БЛЮДО



Нежнейший бефстроганов
в сливочном соусе
Подается с воздушным картофельным пюре
Хлебная корзиночка



ДЕСЕРТ



Домашний чизкейк, приготовленный
по особому рецепту нашего шеф-повара
Фрукты для маленьких капризуль

НАПИТКИ

Ягодный витаминный морсик / сок