

# 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