

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

1. **Рыбное ассорти с тарталеткой** (осётр, семга, масляная рыба, тарталетка с селедью, канане с красной икрой, чипс из лайма или лимона, соус медово-горчиичный) 110/10
2. **Мясное ассорти с соусом Пика-де-Тайа** (индейка су-вид, сало грудинка, ростбиф, бастурма, соус, чипсы из бородинского хлеба) 165/10
3. **Соления** (огурцы, капуста, грузди) 150/10
4. **Ассорти сырных закусок** (бушкетка с козьим сыром, рулет из баклажана с сыром сулугуни и чесноком, брынза с томатами, сыр костромской с виноградом) 120
5. **Пироги** (с лосем, с грибами, с осетриной и яйцом) 90
6. **Салат греческий с моцареллой** 100
7. **Салат с корейской ягненка и кенуа**, со свежими огурцами и горчиичной заправкой 100
8. **Салат оливье с телячьей колбасой и перепелиным яйцом** 100
9. **Салат с маринованной индейкой**, зеленой фасолью, черри, шампиньонами, баклажаном, с соусом из вяленым томатов и хрустящим луком 200
или
Салат «Стейк по гусарски» (свекла, картофель, куриные желудочки конфи, говядина, орехово-чесночная заправка) 200
10. **Помлёные телячьи щечки в мешочке из слоеного теста с грибами, сыром и соусом из печеного перца** 150
11. **Мясо по-купечески** с джемом из лука, сыром, яблоками и маринованными стрелками чеснока 320
или
Филе осетра с соусом из пшённой каши с тыквенным биточком и ремуладом из солёного огурца с луком и щучьей икрой по-русски 100/60/80/30
12. **Мандарины, ананас, виноград** 200/50/50
13. **Морс** 500
14. **Хлебная корзина** 90
15. **Водка** 250
или
Вино (на выбор) 350