



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2026

Холодные закуски

Рыбное пати
Слоёный пирог с рыбой
Эклер с лососевым маслом и королевской креветкой
Эклер с кремом из авокадо и красной икрой
Форель с/с
Масляная холодного копчения

Мясной пир

террин из птицы в винном желе с рукколой и свежими томатами
сало по-белорусски с хреном, корнишонами на бородинском хлебе
сальтисон домашний

Овощи пряные

шампиньоны
огурцы маринованные
капуста, морковь

Салат Оливье с копчёной грудкой и королевской креветкой

Горячие блюда

Дуэт из двух видов рыб с соусом «Биск»
(рулет из судака и сёмги со шпинатом в пряном соусе)
Утиная ножка с картофельным бататом, сырным кремом и ягодным соусом
(запеченная утиная ножка с хрустящим бататом, с сырным кремом и соусом из красных ягод)

Десерт

Шоколадная тарталетка с вишнёво-шоколадной начинкой

Фруктовое плато

Хлебная корзина
Аперитив
Советское шампанское **Grand de Luxe**
Водка Туманы
Вода газ/н газ
Морс клюквенный