



## 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  
салтысон 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