Новогоднее меню 2027

ПРАЗДНИЧНЫЙ ВЕЧЕР

Изысканные холодные закуски

КРАСИВОЕ НАЧАЛО ПРАЗДНИЧНОГО ВЕЧЕРА

1. **Баклажанные рулетики с нежным сливочным кремом** ..... *80 г (40 г × 2 шт.)*
   Печёный баклажан и крем из сливочного сыра.
2. **Дары северных морей** ..... *55 г (15/15/15/5/5)*
   Карельская форель, скумбрия холодного копчения, масляная рыба, взбитое сливочное масло, лимон.
3. **Мясная коллекция деликатесов** ..... *85 г (20/20/20/20/5)*
   Бастурма, мраморная салями, ароматный суджук, нежный карбонат, зелень.
4. **Сырная коллекция местных сыроварен** ..... *60 г (15/15/15/10/5)*
   Чечел, домашний сулугуни, дор блю, мёд, грецкие орехи.
5. **Домашние разносолы «Кавказское гостеприимство»** ..... *115 г (20/30/20/20/20/5)*
   Томаты черри, перец цицак с сыром фета, капуста по-грузински, малосольные огурцы, маринованный чеснок, зелень.
6. **Овощная палитра свежести** ..... *120 г (30/30/30/10/10/10)*
   Томаты, огурцы, болгарский перец, сочная зелень: укроп, кинза, базилик.
7. **Средиземноморское трио** ..... *35 г (15/15/5)*
   Маслины, оливки, лимон.
8. **Лесное лукошко** ..... *80 г (75/5)*
   Грибное ассорти.
9. **Заливное из птицы «Русские традиции»** ..... *100 г*
   Подаётся с пикантной «хреновухой».

Авторские салаты

ЯРКИЕ СОЧЕТАНИЯ И ЗНАКОМЫЕ ВКУСЫ

1. **«Тбилиси» — вкус Кавказа** ..... *100 г*
   Говядина, перец светофор, свежий огурец, рассольный сыр, красный лук, грецкий орех, гранат, оливковое масло, соусы терияки и чили, специи.
2. **«Мужской характер»** ..... *100 г*
   Копчёная курица, грибы с жареным луком, сыр, яйцо отварное, солёные огурцы, пекинская капуста, фирменная заправка.
3. **«Цезарь» с атлантической сёмгой** ..... *100 г*
   Микс хрустящих салатов романо и айсберг, классический соус «Цезарь», слабосолёная атлантическая сёмга, ароматный пармезан и хрустящие гренки.

Новогоднее меню 2027

ПРАЗДНИЧНЫЙ ВЕЧЕР

✳

Тёплые закуски

АРОМАТЫ, ПРОБУЖДАЮЩИЕ АППЕТИТ

1. **Осетинский пирог «Сердце Кавказа»** — *400 г на стол*
   С сыром и картофелем.
2. **Золотистые волованы с белыми грибами** — *75 г*
   В сливочном соусе с травами Прованса.
3. **Шашлычки из сёмги с овощами** — *100 г (75/25)*
   Нежная сёмга и овощи на шпажке.

Горячие блюда

ГЛАВНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ АКЦЕНТЫ ВЕЧЕРА

1. **Утиная грудка в брусничном соусе** — *270 г (120/50/100)*
   Подаётся с ароматным картофелем беби, запечённым с прованскими травами.
2. **Медальон из телячьей вырезки с соусом из дикой ежевики** — *370 г (120/200/50)*
   С овощами гриль.

Десерты

СЛАДКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО ВЕЧЕРА

1. **Шоколадная симфония «Три шоколада»** — *75 г*
   Нежное муссовое пирожное.
2. **Восточная пахлава** — *100 г*
   С грецким орехом, мёдом и кардамоном.
3. **Фруктовая композиция «Сад самоцветов»** — *1800 г (700/300/600/200)*
   Ананас, красный виноград, мандарины, груша.

Хлебная корзина

1. **Хлебное ассорти** — *200 г*

Алкогольные напитки

1. **Вино Кубани, красное сухое** — *250 мл*
2. **Вино Кубани, белое сухое** — *250 мл*
3. **Игристое «Абрау-Дюрсо», брют** — *250 мл*
4. **Водка «Стрижамент»** — *250 мл*

Безалкогольные напитки

1. **Клюквенный морс** — *500 мл*
2. **Сок в ассортименте (яблоко, апельсин)** — *500 мл*
3. **Вода Bon Aqua** — *500 мл*
4. **Чай с лимоном** — *250 мл*
5. **Кофе** — *250 мл*