



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ 2026

Холодные закуски

- утиный паштет с французской булочкой бриошь 110 г
подается с брусникой и соусом «унаги»

Сет мясных деликатесов «Ля-рус» 200 г

- домашняя буженина салями со сливочным сыром
- говяжий язык с соусом «розовый хрен»

Рыбное ассорти «Монре» 120 г

- масляная рыба
- лосось слабой соли шеф-посола
- тарталетки со сливочным сыром и красной икрой
подаются с лимоном и зеленью

Фруктовая ваза 250 г *мандарины, виноград*

Хлебная корзина с чесночным и лимонным маслом 120 г
пшеничная чиабатта, французский багет, бриошь

Традиционные салаты в оригинальном исполнении

- «Оливье» с тигровыми креветками 80 г
- «Мимоза» с жареным угрем 80 г
- «Столичный» с говядиной 80 г

Горячие закуски

- Шашлычок из креветок 80 г
- Блинчики с лососем и икрой в сливочном соусе 80 г

Горячие блюда (одно на выбор)

- Говядина «Веллингтон» с грибным муссом 300 г
- Семга со сливочно-икорным соусом и зеленью 220 г

Десерт

- «Анна Павлова» с лесными ягодами 100 г

Напитки

Игристое вино - без ограничений

Минеральная вода 0,25

Брусничный морс 0,5

Кофе/чай