НОВЫЙ ГОД 2025

МЕНЮ

Ресторан «Хрустальный» | ресторан «Жемчуг»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Новогодний сет холодных закусок

Шпинатные рулетики с семгой, с чоризо и римскими артишоками, профитроли с паштетом из куриной печени и жареные грибочки на пшеничном хлебе

Свежие овощи

Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис красный, лук ялтинский, маслины, пряная зелень

Сырная история с домашним вареньем из инжира и красной смородиной

Чеддер красный, сулугуни, чечел копченый, сыр с базиликом, сырные шарики с клевером, ягоды, миндаль

Ассорти солений собственного посола

Томаты малосольные, огурчики пряного посола, чеснок маринованный, капуста квашеная с клюквой, яблочки моченые

«Русская закуска» из мясных деликатесов

Рулет из свиной грудинки, запеченный с травами, галантин из куриного филе с сыром и зеленью, язык говяжий с хреном, колбаса с/к

Лосось слабосоленый подается с лаймом и сливочным маслом

Традиционный студень с говядиной и курицей подается с домашней горчицей

«Оливье» с креветками и красной икрой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Слоеные мешочки с курицей и грибами подаются с грибным соусом

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык из лосося под икорно-сливочным соусом подается с мини-шампиньонами и картофельными дольками

Медальоны из говяжьей вырезки подаются с овощами гриль и пряным соусом

Фруктовая ваза «Мандариновое настроение»

из абхазских мандаринов с лаймом и конфетами

Хлебная корзина булочек из собственной пекарни

Новогодний десерт

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Сок в ассортименте 500 мл

Чай в ассортименте 200 мл

Кофе Американо/Капучино 200 мл

Игристое вино 375 мл

Водка 250 мл

*В меню возможны изменения