

2026

НОВЫЙ ГОД

МЕНЮ

РЕСТОРАН «ХРУСТАЛЬНЫЙ», РЕСТОРАН «ЖЕМЧУГ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НОВОГОДНИЙ СЕТ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Блинные рулетики с семгой и шпинатом, с чоризо и маринованными 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

КУБАНСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

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, колбаска с/к

ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ

декорируемый лаймом и маслом сливочным

ТРАДИЦИОННЫЙ СТУДЕНЬ

с говядиной и курицей, подается с домашней горчицей

САЛАТЫ

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

с креветками и красной икрой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

СЛОЕННЫЕ МЕШОЧКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

подаются с брусничным соусом со вкусом можжевельника

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ ПОД СОУСОМ ИЗ ИКРЫ И СЛИВОК

подается с мини-шампиньонами и картофельными дольками

ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА (БРИСКЕТ) ТОМЛЕНАЯ В РУССКОЙ ПЕЧИ

подается с молодым картофелем и тушеной квашеной капустой

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

подаются с овощами на гриле и пряным соусом

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

«МАНДАРИНОВОЕ НАСТРОЕНИЕ»

из абхазских мандаринов с лаймом и конфетами

КОРЗИНКА БУЛОЧЕК И ГРИССИНИ

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