

## Новогоднее меню в Schloss Hotel Yantarny

New Year's menu

### Закуски на столе/ Snacks on the table:

Травяк из сёмги, сливочно-творожным крем, красная икра, тосты, брускетта с оливками

*Gravlax from salmon with cream-curd cream-fresh, red caviar, toasts, bruschetta with olives*

\*\*\*\*\*

### Индивидуальная подача/Individual submission:

Севиче из морских гребешков с лаймово-устричным соусом

*Sea scallop ceviche with lime oyster sauce*

\*\*\*\*\*

### Закуски на столе/ Snacks on the table:

Пармская ветчина, чоризо, брускетта с томатами и базиликом, французские сыры

*Parma ham, chorizo, bruschetta with tomatoes and basil, french cheeses*

\*\*\*\*\*

### Индивидуальная подача/Individual submission:

Салат с копчёной уткой, шпинатом и початками кукурузы, под медово-горчичным соусом

*Salad with smoked duck, spinach and corn cobs, in honey-mustard sauce*

\*\*\*\*\*

Мандариновое сорбе

*Tangerine sorbet*

\*\*\*\*\*

### Горячие блюда/Hot dishes:

Запечённый лаврак с припущенными овощами и апельсиновым конфитюром

*Baked Lavrak with Stewed Vegetables and Orange Confiture*

\*\*\*\*\*

Классический стейк Веллингтон с картофельно-трюфельным gratenом

*Classic Wellington Steak with Potato and Truffle Gratin*

\*\*\*\*\*

\* Праздничный «Оливье» по просьбе гостя в течении ужина

\* Festive "Olivier" at the request of the guest during the dinner

\*\*\*\*\*

### Десерт/ Dessert:

Новогодний десерт с шоколадным бисквитом, муссом, заварным кремом и вишней

*New Year's dessert with chocolate sponge cake, mousse, custard and cherry*

\*\*\*\*\*

### Напитки/The drinks:

Бокал игристого при встрече и под бой курантов/ A glass of sparkling wine at the meeting and under the chiming clock

Бутылка игристого или тихого вина на одну персону/ Bottle of sparkling or still wine for one person