

Меню новогоднего ужина 2025

Шампанское Veuve Clicquot

(1 бутылка в стол на 2 персоны)

Закуски

Ассорти брускетт

Семга и авокадо со сливочным кремом рикотта на бородинском хлебе
Черная и красная икра на тосте бриошь
Вителло Тоннато на домашнем тостовом хлебе
Запеченные овощи с муссом из кешью, пармезаном и кинзой на чабатта

Заливное из морепродуктов

(краб, гребешок, лангустины, перепелиное яйцо)

Сырное плато из локальных продуктов с фруктами и орешками

(качотта, горгондзола с трюфелем, таледжио, пармезан, клубничная пастила, инжир, ананас, виноград)

Салаты

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

Салат "Оливье" по-королевски с Гравлаксом из лосося

Горячая закуска

Фуа-гра на тосте бриошь с карамелизированной грушей

Горячие блюда на выбор

Говядина Веллингтон с трюфельным Дюкселем под соусом Порто

Черная треска со спаржей и соусом Бер Блан

Десерт

Кёнигсбергский марципановый десерт

По старинному легендарному рецепту

Напитки

Вода, облепиховый морс

Домашняя хлебная корзина с изумрудным маслом