



RODINA
SOCHI

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ
в стиле «Лебединое озеро»

МЕНЮ



КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- Карпаччо из морского гребешка, цветная капуста, миндаль, икра щуки и апельсиновый цитронет

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Оливье с фермерской перепелкой, черноморскими рапанами и ростовскими раками
- Салат с креветками в миндальных лепестках, руккола, ленты цуккини и горчично-медовый соус
- Антипасты с Ростбифом, маринованным в Порто, карамелизированный лук, печеные мини-овощи и артишоки
- Тунец – Medium Rare, черный кунжут, арбузная редька, домашний наршараб и сегменты грейпфрута
- Прошутто, хурма, жареный Камамбер и выдержанный бальзамический уксус
- «Pollo tonnato» (Руллет из фермерского цыпленка с фисташками и соус из тунца с калерсами и анчоусами)
- Хлебная корзинка и сливочное масло с кристаллами Flor de sal

САЛАТ

- Салат с уткой «Конфи», моченые яблоки, мусс из корня сельдерея, фундук и сублимированная вишня

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Кнеля из судака с раковыми шейками, запеченная под соусом «Bisque» и выдержанным фермерским сыром

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Филе сибаса в пряной глазури, мусс из пастернака, соус из кокосового молока, киноа и томатная тапенада, артишок и хрустящий фенхель с апельсиновой заправкой
или
- Медальон из телятины, пюре из пастернака, спаржа, равиоль со сморчками и соус из мадеры

ДЕСЕРТ

- Десерт «Павлова»

