



АРИСТОКРАТЪ
ГРАНД ОТЕЛЬ И СПА

МЕНЮ

Предновогодний гастрономический сет «Русский шик»

На 1 персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная тарелка (50/10 г)

Освежающий ансамбль из сладкого перца, хруста сельдерея, спелых томатов и огурцов

Тарелка сыров (50/10 г)

Благородный квартет вкусов: насыщенный пармезан, пряный трюфель, сливочный маасдам и аристократичный камамбер

Рыбная тарелка (50/20 г)

Бархатистый лосось слабой соли в дуэте с тающей во рту масляной рыбой холодного копчения

Мясная тарелка (50/20 г)

Плотный ростбиф, пряная буженина и деликатный куриный рулет

Костромские белые грузди со сметаной и красным луком (50/25 г)

Та самая классика русского застолья. Идеально под ледяную рюмку или игристое

Мини-эклер с красной икрой (30 г)

Эlegantная порционная закуска. Воздушное заварное тесто взрывается вкусом моря

Ростбиф с вялеными томатами на черной гренке (30 г)

Дымчато-черный хлеб, сочное мясо и концентрированный вкус солнца

Тартар из тунца с авокадо на обжаренной чиабатте (40 г)

Свежесть океана на теплой румяной основе

Мини-моцарелла с помидором черри и маслиной (40 г)

Капля Италии на вашем столе

Хлебная корзина (80 г)

Теплый ремесленный хлеб



АРИСТОКРАТЪ
ГРАНД ОТЕЛЬ И СПА

МЕНЮ

Предновогодний гастрономический сет «Русский шик»

САЛАТЫ

Салат «Аристократ» (180 г)

Изысканный салат каждому гостю индивидуально. Нежный ростбиф, пряные вяленые томаты и жареные шампиньоны на подушке из свежей зелени. Яркий акцент — хрустящие чипсы из кабачков фри, которые идеально сочетаются со сливочным сыром и густым соусом бальзамик.

Салат с рубленым лососем (60 г)

Благородный лосось слабой соли, картофель и два вида огурцов. Сладкая морковь, яйцо и домашний майонез объединяют вкусы в идеальный баланс элегантности. Подается единым блюдом в центре стола как символ домашнего уюта.

Оливье новогодний с колбасой (60 г)

Тот самый рецепт из детства, но исполненный по всем канонам высокой кухни. Общая подача объединяет гостей за одним столом.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен с цыпленком и грибами с трюфельным маслом (120 г)

Сливочная классика в новой интерпретации: томленая курица, грибы и тягучий сыр. Финальный штрих — пряное трюфельное масло, раскрывающееся глубоким древесным ароматом.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Блюдо на выбор

Судак жареный с овощным жульеном (100/100/30/20 г)

Филе судака с золотистой корочкой, которое буквально рассыпается на волокна. Рядом — шелковистый жульен из сезонных овощей.

Рулет из говяжьей вырезки с грибами (120/120/30 г)

Кусок идеальной говядины, внутри которого прячется густой грибной фарш. На гарнир — воздушное картофельное пюре с ярким ароматом выдержанного пармезана.

ФИНАЛ И НАПИТКИ

Фруктовая тарелка (200 г)

Сочный ананас, праздничные мандарины и сладкий виноград — идеальный десерт после сытного ужина.

Морс клюквенный (400 мл)

Вода «Байкал» (500 мл)

Гостям предлагается выбрать один из двух вариантов крепкого или игристого алкоголя в расчете 0,5 бутылки на персону:

- Игристое вино: классический брют или полусладкое — объем 0,375 л.
- Водка — объем 0,25 л.

Роскошный вечер намечается!

5 часов программы и новогодний стол в дворцовых интерьерах!