

# Меню Романтического ужина №1

## *Romantic dinner menu №1*

**4500,00 на 2 персоны**

### **Аперитив / Aperitif**

**Два бокала игристого Chateau Tamagne, Brut 2 x 150 мл/ml**  
*Two glasses of sparkling Chateau Tamagne, Brut*

**Фруктовая тарелка 250 г/g**  
*Fruit plate*

### **Холодная закуска / Cold appetizer**

**Салат из Шатобриана с зеленым шпинатом под соусом Порту 200 г/g**  
*Salad of Chateaubriand with green spinach and Porto sauce*

**Салат из печеного кролика с грушей 235 г/g**  
*Baked rabbit salad with pear*

### **Горячие блюда / Main course**

**Лосось в черных специях «Пол Прюдомс» с пастой Орзо и салатом Гуакамоле**  
*Blackened Salmon with Orsa Pasta and Guacamole Salad*  
140/120/80 г/g

**Филе Миньон с воздушным картофелем, шпинатом и боманьерским маслом**  
*Fillet Mignon Served with Whipped New Potatoes, Spinach Topped with Compound Butter*  
160/160 г/g

### **Десерт / Dessert**

**Безе «Павлова» с ванильным мороженым и сорбет из черной смородины 2 x 80 г/g**  
*Meringue "Pavlova" with vanilla ice cream and blackcurrant sorbet*

# Меню Романтического ужина №1

## *Romantic dinner menu №2*

**4500,00 на 2 персоны**

### **Аперитив / Aperitif**

**Два бокала игристого Chateau Tamagne, Brut 2 x 150 мл/ml**  
*Two glasses of sparkling Chateau Tamagne, Brut*

**Фруктовая тарелка 250 г/g**  
*Fruit plate*

### **Холодная закуска / Cold appetizer**

**Салат Ромен с курицей «Тандури», крутонами и заправкой «Цезарь» 200 г/g**  
*Crispy Romaine Salad with Tandoori Chicken Breast and Croutons Tossed with House Dressing*

**Салат Греко с воздушным кремом из авокадо 200 г/g**  
*Greek salad with avocado cream*

### **Горячие блюда / Main course**

**Филе Дорадо с орзо пастой и сливочным шпинатом**  
*Dorado fillet with Orzo pasta and cream spinach*  
120/80/40 г/g

**Сочный рулет из свиной шеи с картофельным пюре в соусе из черного трюфеля**  
*Pork neck roll with mashed potatoes in black truffle sauce*  
150/110/30 г/g

### **Десерт / Dessert**

**Безе «Павлова» с ванильным мороженым и сорбет из черной смородины 2 x 80 г/g**  
*Meringue "Pavlova" with vanilla ice cream and blackcurrant sorbet*