

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