

# Меню Романтического ужина №1

## Romantic dinner menu №1

4500 Р

### Аперитив / Aperitif

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

Фруктовая тарелка  
*Fruit plate*  
250 г/g

### Холодная закуска / Cold appetizer

Салат из шатобриана с зеленым шпинатом под соусом «Порто»  
*Salad of Chateaubriand with green spinach and Porto sauce*  
200 г/g

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

### Горячие блюда / Main course

Лосось в черных специях «Пол Прюдомм» с пастой орзо и салатом гуакамоле  
*Blackened salmon with orzo 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

Два пламенных сердца  
*Two fiery hearts*  
2 x 75 г/g

# Меню Романтического ужина №2

## Romantic dinner menu №2

4500 Р

### Аперитив / Aperitif

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

Фруктовая тарелка  
*Fruit plate*  
250 г/g

### Холодная закуска / Cold appetizer

Салат ромен с курицей «Тандури», крутонами и заправкой «Цезарь»  
*Crispy romaine salad with Tandoori chicken breast and croutons tossed with house dressing*  
200 г/g

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

### 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

Свиная отбивная в миланском стиле с острой корейской капустой кимчи  
*Pork chop milan style served with spicy asian kimchi cabbage*  
220/140/30 г/g

### Десерт / Dessert

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