

*Dul.вар*  
RESTAURANT

МЕНЮ  
*Новогодней ночи*

20  
25

## ЗАКУСКИ

## РЫБНОЕ АССОРТИ

СЁМГА С/С СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  
и морским виноградом

РУЛЕТ ИЗ ПАЛТУСА Х/К  
с ломтиками печёного цукини и икрой палтуса

КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ  
с гуакамоле из авокадо

КРЕВЕТКИ КРУДО  
с тапенадом из оливок

## МЯСНОЕ АССОРТИ

РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
с ягодным соусом

УТИНОЕ МАГРЕ С ЯГОДАМИ  
и вишнёвым демигласом

КУБИКИ ЯЗЫКА  
в соусе унаги с кунжутом

ЛОМТИКИ БУЖЕНИНЫ  
с белыми грибами и ореховым соусом

ИТАЛЬЯНСКОЕ САЛЯМИ  
со свежим огурцом

## ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

Пармезан, Горгонзола, Бри, Моцарелла рассольная,  
Козий шевр с гриссини, ломтиками ананаса,  
виноградом и киви, украшенный сладким безе  
с цветами мальвы

## САЛАТЫ

«ОЛИВЬЕ» С КРОЛИКОМ  
покрытое тонким слоем холодца из языка  
с соусом айоли и перепелиными яйцами

САЛАТ «МИМОЗА»  
с угрем и кремом из авокадо под сеткой  
из тулипного теста и пудрой из зелени

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»  
с гигантскими оливками и греческим сыром

САЛАТ «ФРУТТИ ДЕ МАРЕ»  
с морским виноградом и камчатским крабом с  
ломтиками палтуса х/к на листьях зелёного салата  
и соусом на основе манго и перца чили

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ЛОМТИКИ УТИНОГО МАГРЕ  
С ЯГОДНЫМ ДЕМИГЛАСОМ  
на картофельном Хаш Брауне

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НОЖКА КРОЛИКА ТОМЛЁНАЯ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СЛИВКАХ  
на подушке из жюльена из корня сельдерея  
с соусом демиглас

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ  
обожжённый в хоспере на подушке  
из овощного рататюя с икорным соусом

АЛКОГОЛЬ  
(на выбор)

ИГРИСТОЕ ВИНО БРУНИ АСТИ	750 мл
ИГРИСТОЕ ВИНО ПРОСЕККО	750 мл
ВОДКА «ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ»	500 мл

## НАПИТКИ И ХЛЕБ

МОРС ЯГОДНЫЙ	250 мл
ВОДА Б/Г	500 мл
ЧАЙ / КОФЕ (на выбор)	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	

## ДЕСЕРТ

ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

СЛАДКИЙ ПОДАРОК  
ДЛЯ ДЕТЕЙ  
до 14 лет