

# Праздничное предложение

☆☆☆ OPTIMAL

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (на 1 персону)

**Рыбное ассорти.** . . . . . 1/40/20  
Яркое и изысканное украшение праздничного стола: свежесть балыка из масляной рыбы, нерки и форели копченой, лосося шеф-посола изящно гармонирует со вкусом вяленых томатов и нежностью зеленых салатов.

**Фермерское ассорти.** . . . . . 1/60/10  
Ассорти мясных деликатесов натурального копчения: свиная шейка, карбонат, грудинка и говяжья мякоть, приготовленное в домашнем маринаде.

**Овощное ассорти с оливками и каперсами.** . . 1/70/17  
Овощное ассорти в сочных цветах: спелые томаты, хрустящие огурчики, сладкий болгарский перец, молодой редис и свежая зелень. Нотки изысканности этому созвездию придают оливки и каперсы.

**Ассорти солений из нашего погребка.** . . . . . 1/100  
Сочная капуста с душистым чесноком и ароматной черемшой, соленые томаты и огурчики на ложе из виноградного листа, заготовленные собственноручно нашим шеф-поваром по традиционной рецептуре.

**Фруктово-сырное ассорти.** . . . . . 1/40/30/60  
«Моцарелла», «Чеддер» - два сорта великолепных сыров на одной тарелке с фруктовой феерией из винограда, ананасов, киви, мандарина, которые дополнены медом и грецкими орехами.

## САЛАТЫ (на выбор)

**Мясной салат «Мильфей»** . . . . . 1/200  
Нежная парная говядина отлично сочетается с картофелем, морковкой, свеклой, лучком и свежими шампиньонами, пикантность блюду придает хлебная крошка «Ди классэ».

**Оливье от шеф-повара с нежной индейкой** . . 1/280  
Всеми любимый классического салат, изысканность которому придает нежная индейка, приготовленная при низкой температуре в оригинальной подаче от шеф-повара.

**Салат «Де Мар».** . . . . . 1/200  
Изысканный салат с коктейльными креветками, снежным крабом, спелыми томатами, миксом салатов, а также соленым и свежим огурчиком.

**Салат «Греческий» с сыром «Фета»** . . . . . 1/230  
Традиционный овощной салат с классической заправкой.

**Слоеный салат «Ницца»** . . . . . 1/190  
Классический салат «Мимоза» в авторском исполнении.

**Салат «Перепелочка праздничная»** . . . . . 1/210  
Салат с нежным куриным филе и обжаренными овощами, заправленный домашним майонезом под тонкими ломтиками картофеля «Пай».

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

**Жульен из цыпленка.** . . . . . 1/100

**Жульен грибной.** . . . . . 1/90

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

**Свинина «По-французски»** . . . . . 1/230/150  
Нежная свинина запекается с овощами, грибами и сыром. Подается с нежным картофельным пюре.

**Фермерский цыпленок с прованским рататюем.** . . . . . 1/250/95/20  
Уникальное предложение от шеф-повара: фермерский цыпленок, приготовленный в каменной печи «Josper», подается с прованским рататюем под соусом «Бордо».

**Филе судака «Гурме»** . . . . . 1/100/150/40  
Жареное Филе судака с картофельным пюре и маком в сливочно-лаймовом соусе на основе белого сухого вина.

**Стейк «Аляска»** . . . . . 1/100/180/75  
Филе дикого лосося готовится на углях и подается с запеченным картофелем «Шато» и соусом из белого вина.

**Телятина по-лионски.** . . . . . 1/130/115/10  
Насладитесь новым вкусом стейка из говядины, который подается с кабачковым ризотто и ярко-луковым соусом.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

## НАПИТКИ (на выбор)

**Морс клюквенный** . . . . . 1/500

**Минеральная вода «Серафимов Дар» газ/негаз** . . 1/500

## АЛКОГОЛЬ (на выбор)

**Водка** . . . . . 1/250

**Настойка (на выбор)** . . . . . 1/250  
«Лимончелло», «Хреновуха», «Медовуха», «Клюковка»

**Вино | Шампанское пл/сл.** . . . . . 1/375

**СТОИМОСТЬ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ 2000 РУБ. НА ОДНУ ПЕРСОНУ**  
вес блюда указан в расчете на одну персону