

# Праздничное предложение

☆☆☆☆☆ VIP

## 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.

Фруктовое ассорти с листьями мяты . . . . . 1/150  
Гирлянда из свежих фруктов: яблоки, груши, мандарины, апельсины, киви, бананы и виноград.

Сырное ассорти . . . . . 1/70  
«Камамбер», «Моцарелла», «Дор-блю», «Фета», «Пармезан», «Чеддер» - 6 лучших сортов сыра на одной тарелке с медом, виноградом и грецким орехом.

## ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Щука фаршированная . . . . . 1/100/80

## САЛАТЫ (на выбор)

Салат «Цезарь» с курицей. . . . . 1/190  
Классические ингредиенты всеми любимого салата: микс из сочных листьев, томаты черри, хрустящие гренки, заправка «Цезарь» и сыр «Пармезан». С грудкой цыпленка.

Салат «Цезарь» с лососем. . . . . 1/170  
Классические ингредиенты всеми любимого салата: микс из сочных листьев, томаты черри, хрустящие гренки, заправка «Цезарь» и сыр «Пармезан». С филе дальневосточного лосося.

Салат «Дали Premium» . . . . . 1/230  
Салат из буженины телячьего языка, обжаренного куриного филе в сочетании со свежим и соленым огурчиком, миксом салатов под фирменной заправкой и сыром «Пармезан».

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

Салат «Нормандиз» . . . . . 1/150  
Эксклюзивное сочетание краба с черным виноградом, авокадо, коктейльными креветками и домашней заправкой.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

Жульен из цыпленка. . . . . 1/90

Жульен грибной. . . . . 1/90

Жульен с языком. . . . . 1/95

Кокиль из морепродуктов . . . . . 1/100

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор)

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

Медальоны из цыпленка . . . . . 1/100/110/50  
Филе фермерского цыпленка в нежной сырной корочке. Подается с картофелем по-деревенски и сырно-чесночным соусом.

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.

Краб-кейки. . . . . 1/120/130/20  
Миниатюрные котлетки из мяса краба. Блюдо подается с картофельными дольками, розмарином и соусом «Краб-биск».

## ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ

Плато из свиной шеи . . . . . 1/150  
Подается с печеными овощами, букетом из зелени, соусом «Сацебели» и лавашом.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

## НАПИТКИ (на выбор)

Морс клюквенный . . . . . 1/500

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

## АЛКОГОЛЬ (на выбор)

Водка. . . . . 1/500

Коньяк. . . . . 1/500

Настойка (на выбор). . . . . 1/500

«Лимончелло», «Хреновуха», «Медовуха», «Клюковка»

Вино | Шампанское пл/сл. . . . . 1/750

СТОИМОСТЬ ДАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ 3000 РУБ. НА ОДНУ ПЕРСОНУ

вес блюда указан в расчете на одну персону