ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Лаунж-кафе

4 этаж

Новый 2027 год в Лаунж-кафе

Дата проведения: 31/12/2026 — 01/01/2027

Время: 20:00–04:00

ИМПЕРАТОРСКОЕ ПРИВЕТСТВИЕ (WELCOME DRINK)

Искристый императорский коктейль «Bellini» (Беллини)

– легкий игристый коктейль с цветочно-цитрусовыми нотками и блеском наступающего торжества

Chiketti (Чикетти)

– клюква в сахарном снегу, клубника в шубке из молочного шоколада и какао-крошки, шарики ДорБлю с вяленой клюквой и орехом пекан

Приятная мелочь

– небольшая коробочка с шоколадным трюфелем ручной работы

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Салат и холодные закуски:

Коктейль-салат «Оливье» в новом видении нашего Шеф-Повара

- традиционный новогодний салат из томлённой перепёлки с овощами и бисером икры из садовой зелени

Мясная тарелка специалитетов собственного приготовления

– сыровяленая свиная палендрица, пряный говяжий филей, вяленая острая пастрома из индейки, медовые куриные грудки. Подаются с мхом из пряной зелени, пряной тыквой, пикантными вяленными сливами и чинёнными томатами

Блюдо рыбных деликатесов

– «Главлакс» из розовой форели, подкопчённый дальневосточный лосось, красный тунец в пряных травах и апельсиновой цедре, профитроли с икрой разных рыб, креветки в базиликовом маринаде с чесноком. Подаются с лаймовым маслом, каперсником и королевскими оливками

Сырная этажерка

– ассортимент фермерских, отечественных и привозных сыров с комплиментом из лесного мёда, грушевого конфитюра, грильяжа из лесных орехов с луком, вяленых ягод и ранеток в сиропе

Пикантное ассорти из пикулей, вяленных томатов, фаршированных оливок и маслин

Цитрусовая нотка

– ломтики лимона, лайма, апельсина, грейпфрута и кумкват с веточкой розмарина

Сытный пирог:

Перепеча на манер киш-лорена с брокколи и шпинатом

– подаётся с копчёной сметаной и хрустящим сыром

Холодная закуска (индивидуальная подача):

Холодный ростбиф из телятины, выдержанной в кофейной гуще
– подаётся с малиново-луковым мармеладом и паштетом из говядины с белыми грибами

Тёплая закуска:

Морской гребешок «Рокфелер»
– запечённые под соусом сливочный голаньез курильские гребешки с сырной корочкой и бисером из кетовой икры

Праздничное горячее блюдо (ШОУ-ПОДАЧА)6

Гусютка, запечённая под глазурью из вишни с сливочным мороженым
– презентуется с брусничным соусом, печёной антоновкой и фаршированным черносливом

Основное горячее блюдо на ВАШ ВЫБОР (рыбное или мясное):

Фламиш с речной форелью, рисом и зелёной спаржей
– слоёная кулебяка из тонкого хрустящего теста. Подаётся с соусом биск и диппом из мидий в сладком сельдерее

«Копытка»
– медальоны из красного мяса в душистых травах с черничным соусом. Гарнируется тыквенными буузами с перепелиными потрошками, морковным сеном и черри в красном вине

Новогодний десерт (ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАШИМИ ПОВАРАМИ):

Торт-мороженое «Императорский сюрприз»
– парфе с двумя вкусами – ванильное и шоколадно-апельсиновое с солёной карамель.
Презентуется с конфи из нектаринов с ягодами

Ягодно-фруктовая пауза:

вазочка со свежими ягодами, новогодними мандаринами и экзотическими фруктами

Буфет со сладостями:

домашние трюфели из разного шоколада с разными вкусами, зимнее безе, нежный зефир, коробка с изысканным новогодним печеньем

Хлебные истории:

корзинка с тёплым хлебом из муки разных злаков с разными семечками

Прохладительные напитки:

брусничная вода, морс из ассорти лесных ягод
– ежевики, земляники, клюквы и облепихи, газированные напитки, вода питьевая тихая и газированная

Горячие и согревающие напитки:

чай цейлонский чёрный, китайский императорский сенча, заморский кофе натуральный

Вино и крепкие напитки:

вино игристое белое брют/полусухое, вино белое или красное сухое, настойки по старинным рецептам, водка «Царская», коньяк, виски