

2027 NEW YEAR'S EVE



ОСНОВНО МЕНЮ

Амюз буш

Хрупкав крокет от картоф с крем тарама и червен хайвер от севруга, мус от снежен краб с ябълка, целина и фенел

• 50 г | 1, 3, 4, 5, 6, 9 •

Ордьовър

Крем от бурата, овкусен с лимони от Амалфи и маслини Таджаска, върху сезонен микс зеленолистни зеленчуци, гъши дроб, запечен и фламбиран с коняк и зелени смокини, цветни чери домати, диаманти от краставица, домашно пушено филе от патица, карамелизирано кашу, дресинг със зехтин и редукция от вино Марсала

• 300 г | 2, 3, 4, 13 •

Предястие

Опашка от омар, поширана в масло, билки и лимон, равиола от прясна паста с фарс от задушен спанак, праз, фенел, пюре от млад грах, сос Холандес със зехтин от омар, пуканки от киноа

• 160 г | 1, 4, 6 •

Основно ястие

Зряло телешко филе миньон с канапе от грилован карфиол и карамелизирани кестени, снопче от кралска кладница, аспержи, тиквичка, морков, пюре от лилав сладък картоф, хрупкава слама от лилав и червен сладък картоф, сос от манатарка и дива смръчкула

• 350 г | 1, 4 •

Десерт

Целувка в полунощ - пистачио платка, мус от малини, крем от пистачио, маскарпоне и лешников пралин

• 140 г | 1, 2, 3, 4 •

Следястие

Зряло жълто сирене с манатарка, пекорино с шамфъстък, брезаола, прошуто

• 100 г | 2, 4 •

Домашна млечна баница с къпани кори

• 120 г | 1, 4 •

НАПИТКИ

Welcome напитка	120 мл	Чаша шампанско	125 мл
Ракия или водка	50 мл	Минерална вода	330 мл
Бяло или червено вино	375 мл		

*Срок на реализация на готовата кулинарна продукция - веднага след приготвяне.

ВЕГЕТАРИАНСКО МЕНЮ

Амюз буш

Хрупкав крокет от картоф с крем тарама и червен хайвер от севруга, мус от снежен краб с ябълка, целина и фенел

• 50 г | 1, 3, 4, 5, 6, 9 •

Ордьовър

Крем от бурата, овкусен с лимони от Амалфи и маслини Таджаска, върху сезонен микс зеленолистни зеленчуци, авокадо, цветни чери домати, диаманти от краставица, овкусено пдпдъдче яйце, карамелизирано кашу, дресинг със зехтин и редукция от вино Марсала

• 300 г | 2, 3, 4, 13 •

Предястие

Опашка от омар, поширана в масло, билки и лимон, равиола от прясна паста с фарс от задушен спанак, праз, фенел, пюре от млад грах, сос Холандес със зехтин от омар, пуканки от киноа

• 160 г | 1, 4, 6 •

Основно ястие

Гратинирани картофи с масло, мащерка и трюфел, върху канапе от грилован карфиол, карамелизирани кестени, аспержи, прясно котидж сирене, поширано яйце и еспума от крема сирене

• 350 г | 3, 4 •

Десерт

Целувка в полунощ - пистачио платка, мус от малини, крем от пистачио, маскарпоне и лешников пралин

• 140 г | 1, 2, 3, 4 •

Следястие

Зряло жълто сирене с манатарка, пекорино с шамфъстък, чедър

• 100 г | 2, 4 •

Домашна млечна баница с къпани кори

• 120 г | 1, 4 •

НАПИТКИ

Welcome напитка	120 мл	Чаша шампанско	125 мл
Ракия или водка	50 мл	Минерална вода	330 мл
Бяло или червено вино	375 мл		

*Срок на реализация на готовата кулинарна продукция - веднага след приготвяне.

ДЕТСКО МЕНЮ

Салата

Цветни чери домати, краставица, моцарела, крема сирене, маслини, варено пдпдъдче яйце

• 250 г | 3, 4 •

Предястие

Хрупкави сиренца с корнфлейкс и сладко от боровинки

• 150 г | 1, 3, 4 •

Основно ястие

Телешки кюфтенца със сос Чедър , гриловани зеленчуци и картофено пюре с масло

• 300 г | 1, 4 •

Десерт

Торта Сникърс със солен карамел и шамфъстък

• 140 г | 1, 2, 3, 4 •

НАПИТКИ

Минерална вода	330 мл
Натурален сок	250 мл

АЛЕРГЕНИ

1. Глутен, 2. Ядки, 3. Яйца, 4. Лактоза, 5. Рибa, 6. Ракообразни, 7. Соя, 8. Сусам, 9. Целина, 10. Синап, 11. Мед, 12. Капсаицин (люто), 13. Сулфити

*Срок на реализация на готовата кулинарна продукция - веднага след приготвяне.