



НОВОГОДНЕЕ — МЕНЮ —

— Закуски —

СОЛЕНОСТИ «КОСТРОМСКИЕ»

Малосольные помидорки, хрустящие огурчики, моченые яблочки, битый чеснок, бочковой астраханский арбуз

ЛУКОШКО «ВОЛЖСКИХ ГРИБОЧКОВ»

Маринованные грибочки с пряным лучком

ЗАМОРСКИЕ УГОЩЕНИЯ

Икра из предварительно запеченных с пряными специями, овощами

РЫБАЦКАЯ ЗАКУСКА

Атлантическая малосольная селедочка с маринованным лучком, нарезка из филе масляной рыбы и нежным филе малосольной форели, с царской щучьей икрой и дольками лимона, свежей ароматной зеленью

АССОРТИ СЫРОВ

Классический домашний сыр сулугуни, копченый чечел, нежная брынза с алтайским медом и лесными орешками

ДВОРЯНСКАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Отварной язык в ароматном бульоне, запечённая свиная буженина с овощами, рулет куриный, сельская пряная колбаса

КЛАССИЧЕСКИЙ ХОЛОДЕЦ

Из домашней птицы с русской горчицей и хреном

— Салаты —

ЦАРСКИЙ САЛАТ

Из отварных овощей, заправленный домашним пряным соусом, с малосольной красной рыбкой и нежной красной икрой со свежей ароматной зеленью

ОЛИВЬЕ

Запечённые овощи с ароматным маслом в духовке, отварной говядиной в пряном бульоне, нарезанная мелким кубиком и заправленная классическим домашним соусом

— Горячее блюдо —

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Нежный стейк из телятины, обжаренный на гриле с пряными травами в компании с перепелами царских угодий и ароматными овощами гриль

ФИЛЕ ПЕЛЕНГАСА

Нежное филе пеленгаса запечённое в духовке с травами и ароматной, пряной Волжской картошкой

— Десерт —

ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

готовят из сочной мякоти печеных антоновских яблок

— Алкогольные напитки —

Просекко: Prosecco Spumante Brut, Casa Defra, Италия

Вино: Grin Pinot Grigio, Volpe Pasini белое, сухое, 2018, Италия

Вино: Nobile di Montepulciano красное, сухое, 2016, Италия

Водка «Чистые росы»

Коньяк