

Новогодняя ночь 2019

в Ческом Крумлове

Меню

Холодные закуски

Рыбные деликатесы

/50 гр./

Тигровые креветки, мидии, лосось слабосоленый, масляная рыба холодного копчения, маринованные кальмары.

Мясные деликатесы

/50 гр./

Балык свиной, салями, шейка свиная варено-копченая, суджук .

Сырная тарелка

/50 гр./

Ассорти из пикантного сыра Чеддер, сыра Чизано с семенами пажитника, итальянского сыра Песто зеленого и красного, сыра с благородной плесенью Дор -блю. Подается с медом, виноградом и грецкими орехами.

Соленья под водочку

/50 гр./

Соленые огурцы, маринованные помидоры и чеснок, пикантная морковь, капуста «Провансаль» .

Селедочка малосоленая

/50 /30 гр./

Нежная, малосоленая с отварной картошечкой.

Овощное ассорти

/50 гр./

Помидоры Черри, морковь свежая, перец болгарский, огурцы свежие, соус Блю-чиз

Погребок

/30 гр./

Ассорти из маринованных шампиньонов и маринованных опят.

Оливки и маслины

/30 гр./

Гигантские греческие оливки и маслины, заправленные фирменным соусом.

Домашний холодец

/50/20 гр./

Собственного приготовления из двух видов мяса, с добавлением приправ и чеснока.

Салаты на выбор

Салат с утиным филе

/150 гр./

Необыкновенное сочетание обжаренной утиной грудки с апельсинами, пикантной рукколой, спелым авокадо и сладким перцем, с заправкой из апельсинового соуса и бальзамической карамели.

Оливье с слабосоленым лососем

/150 гр./

Царский рецепт оливье!

Бургонистр

/150 гр./

Свежайшая говяжья вырезка, обжаренная в своем соусе, подрумяненный болгарский перец, спелые помидоры и свежий огурчик смешиваются с микс-салатом и заправляются горчичным соусом.

Горячие закуски на выбор

Мидии запеченные с икорным соусом

105/20 гр./

Грибное лукошко

/90 гр./

Жульен из шампиньонов.

Горячие блюда на выбор

Калкан

/120/50/30гр./

Нежнейшее филе черноморской камбалы, слегка подкопченное и обжаренное до золотистой корочки. Подается с лимоном, свежими овощами и пряным соусом.

Утиная грудка Турмэ

/120/40 гр./

Обжаренная утиная грудка подается с апельсиновым соусом,

Рулеты из свинины

/120/30гр./

Необыкновенно вкусное сочетание свинины с грибами, сладким луком и сладким перцем. Подаются с луком фри, помидорами Черри и соусом из печеного перца.

Гарниры на выбор

Колор Мике

/120 гр./

Гарнир из четырех видов риса (бурого, дикого, красного и пропаренного)

Картофель по-провански

/150 гр./

Дольки картофеля, запеченные со специями, сыром Пармезан, с добавлением чесночного масла и прованских трав.

Десерты в стол

Свежие фрукты

/200 гр./

Ананас, киви, мандарины, яблоки, гранат, виноград, карамбола

Порционно на выбор :

Сливочное мороженое

/120 гр./

Брауни кекс

/90 гр.

Классический американский шоколадный десерт. Подается с шариком мороженого и соусом Айриш крем.

Напитки

Море, сок, минеральная вода

/800 гр./

Чай (черный, зеленый), Кофе Американо

/150 гр./