программы «Гурман» и «Эгоист»

МЕНЮ
ОСНОВНОЕ

осень

ГРУПП СОЛОМА

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

Поднос закусочный: ассорти отборных орехов, аппетитные вяленые томаты, артишоки в масле и пикантные оливки гигант. Мясной деликатес: конина горячего и холодного копчения «с дымком», нежная бастурма и деликатный балык.

СЛАДКИЕ ДОПОЛНЕНИЯ

Варенье из шишек с характерным смолянистым привкусом, свежий натуральный мед трех видов, протертые с сахаром ягоды с оттеняющими их вкус травами. Пирог с вареньем из нашего ассортимента.

Куриный бульон по фирменному рецепту с горячими треугольниками. Нежный паштет из куриной печени с яркими джемами из напитанных летним солнцем инжира, груши и вишни.

ЗАКУСКИ:

Сырная нарезка (пармезан, бри, сыр с голубой плесенью, чеддер). Плато из свежих овощей, соленья по собственным рецептам, хрустящие бочковые грузди, опята маринованные, шампиньоны маринованные, пикантный маринованный баклажан, деликатесная мясная нарезка: аппетитный казылык и вяленая утиная грудка, наваристый холодец, приготовленный нашими поварами из молодой телятины. Классическая сельдь слабого посола с ароматным молодым картофелем из печи. Сливочное масло, вкус которого дополнен вялеными томатами и ароматными травами, с хрустящим багетом и мягким тартином.

НАПИТКИ

Бездрожжевой классический квас с хлебными нотами или медовый квас. Брусничный морс со знакомой кислинкой, напиток из лимона, мяты и меда, минеральная вода, крепкий свежий чай. В SPA-зоне детокс напиток из освежающей мяты и лимона.

обед/ ужин:

Классическое меню, составленное и выверенное нашими поварами. Качественные ингредиенты, ошеломляющие сочетания, мастерское исполнение — всё для Ваших свежих вкусовых впечатлений.

*горячее блюдо выбирается одно на компанию

Суп:

Солянка мясная — насыщенный бульон с несколькими видами мяса и колбас, ароматными специями и тонким балансом кислого и пряного вкуса.

Гороховый суп с копченой курицей и шкварками из конины — густой бульон с бархатной текстурой гороха, ароматной копчёностью курицы и пикантным акцентом хрустящих шкварок.

Уха с картофельными клецками — рыбный бульон с нежным филе, мягкими клецками из картофеля, ароматными травами и тонким балансом свежести и сытности.

Основное:

Ребро быка — ароматное мясо, подкопчённое в русской печке. Подаётся с нежным молодым картофелем и раскрывающим вкус мяса соусом на основе жирных сливок и сладкого чернослива.

Перепёлка с гречкой и грибами — нежное мясо перепёлки сочетается с ароматной гречкой и деликатными лесными грибами, а кремовый соус на основе сливок и выдержанного пармезана добавляет утончённую пикантность.

Пельмени из говядины с карамелизованной тыквой — сочная мясная начинка в дуэте со сладковатой мягкостью тыквы, обжаренной до золотистой карамели. Завершает композицию лёгкость и свежесть греческого йогурта.