**НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ из расчета на 1 человека**

|  |  |
| --- | --- |
| **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  | Выход |
| 1 | **МЯСНОЙ ПИР** (буженина, ростбиф, язык говяжий, ассорти с дымком, колбаса домашняя) | **150г** |
| 2 | **АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ** | **90г** |
| 3 | **АССОРТИ СЫРОВ С МЁДОМ И ВИНОГРАДОМ**  | **60г** |
| 4 | **СОЛЕНИЯ ИЗ БАБУШКИНОГО ПОГРЕБКА**  | **80г** |
| 5 |  **АССОРТИ МАСЛИН И ОЛИВОК**  | **40г** |
| 6 | **АССОРТИ РЫБНОЕ** (палтус х/к, рулетики из сёмги, скумбрия) | **150г** |
| 7 | **КАНАПЕ В АССОРТИМЕНТЕ**  | **3шт** |
| 8 | **РЫБКА ЗАЛИВНАЯ** | **100г** |
| 9 | **ХОЛОДЕЦ ДОМАШНИЙ** (свинина, петух) | **140г** |
| 10 | **САЛАТ «ОЛИВЬЕ» ПО-СТАРОРУССКИ** (копчёная курица, говяжий язык и говяжий балык с горчичным соусом) | **120г** |
| 11 | **«КАПРЕЗЕ»** (Итальянская закуска из сыра моцарелла и томатов с соусом Песто) | **120г** |
| 12 | **САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» в оригинальной подаче**  | **150г** |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** |
| 13 | **РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С МИДИЯМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**  |  **150г** |
| 14 | **ИНДЕЙКА С БАКЛАЖАНОМ**  | **120г** |
| 1-е ОСНОВНОЕ БЛЮДО |
| 15 | **СЁМГА ФАРШИРОВАНАЯ ШПИНАТОМ НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ** | **170г** |
| **2-е ОСНОВНОЕ БЛЮДО** |
| 16 | **СВИНИНА «ТЕРИЯКИ»** (рулет из свиной вырезки маринованный в соусе териякии печёных баклажанов. Подаётся с печёным помидором чинённым соусом тар-тар) | **150/100** |
| **НАПИТКИ** |
| 17 | **УЗВАР**  | **0,3л** |
| 18 | **МОРС**  | **0,3л** |
| 19 | **МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**  | **0,5л** |
| 20 | **ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ**  | **150г** |
| **ФАЙЕР ШОУ****НОВОГОДНИЙ ТОРТ** |