

Новогоднее Меню

AZIMUT Парк Отель&Спа Репино

Холодные закуски

Щучья икра на гречневом блинчике с творожным кремом и перепелиным яйцом

Малосольный лосось с черной смородиной, розмарином и лимоном

Ассорти козьих сыров с гречишным медом и кедровыми орехами

Холодец из бычьих хвостов со сливочным хреном

Сыровяленые фермерские деликатесы с вялеными томатами и артишоками

Сациви из индейки с шафрановым соусом, молодым шпинатом и зернами гранатов

Карпаччо из запеченного перца со страчателлой, миндалем и ягодами годжи

Новогодние фрукты и ягоды (Ананас, виноград, мандарины, клубника)

Теплый крафтовый хлеб трех видов со взбитым маслом

Закуски, порционно

Заварная булочка с красной икрой, муссом из авокадо и луком себулет

Тартар из сахалинского гребешка в ракушке с икрой юдзу, кресс салатом и авокадо



Новогоднее Меню

AZIMUT Парк Отель&Спа Репино

Горячая закуска

Лангустины гриль с ризотто из зеленой спаржи, томатами конфи и пекорино

Основное Блюдо

Перепелка, фаршированная фуагрой с ягодным соусом и салатом из кускуса

Филе миньон с белыми грибами, пюре из пастернака и трюфельным соусом

Черная треска в лимонной глазури с пюре из брокколи и зеленым соте

Ассорти мини-десертов:

Медовый торт со сметанным кремом

Клубничное тирамиссу с фисташками и белым шоколадом

«Анна Павлова» по-новогоднему с манго, маракуйя и мандаринами.

