



azimut

PARK HOTEL
PERESLAVL

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПЕЧЕНАЯ СВЁКЛА С ВЯЛЕННОЙ КЛУБНИКОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ

ПАТИСОНЫ, КРАСНАЯ КАПУСТА, КОРНИШОНЫ, ЧЕРНЫЕ ГРУЗДИ, ЛУК КРАСНЫЙ

МЯСНОЕ ПЛАТО

ХАМОН, УТИНЫЙ РУЛЕТ С КУРАГОЙ, ГОВЯДИНА В/К, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ

СЫРНОЕ ПЛАТО

ДОРБЛЮ, ПАРМЕЗАН, КАВКАЗСКИЙ, МЕД, ДЖЕМ, ГРИССИНИ, ОРЕХ

РЫБНОЕ ПЛАТО

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС, РЫБА МАСЛЯНАЯ, СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ В ДИЖОНСКОМ МАРИНАДЕ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК ЯЛТИНСКИЙ

МАЗАНКИ

ИКРА КРАСНАЯ, ИКРА КАБАЧКОВАЯ ЗАМОРСКАЯ, МУСС ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА С ТРАВАМИ, ОЛАДУШКИ

ЕЛОВАЯ ШИШКА

ПАШТЕТ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ПОДАЕТСЯ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ И БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ

ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ

ПОДАЕТСЯ С СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ И РУССКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

РЫБНЫЙ МИКС В СМЕТАННОМ СОУСЕ

МАНДАРИНОВАЯ ГОРКА

САЛАТЫ

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

ГОРЯЧЕЕ

ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНЬОН ИЗ ЛОСОСЯ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ В МАНДАРИНОВОЙ ГЛАЗУРИ

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ ПОРТЕ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ «БЕЙБИ» В ТРАВАХ

КАША ИЗ ТОПОРА

БУЛГУР С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ГЛАЗИРОВАННОЙ ТЫКВОЙ

ОВОЩНОЕ СОТЕ

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЕЛОЧНЫЕ ИГРУШКИ»

МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ

ДЕСЕРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» С ПРЯНЫМ МАНДАРИНОМ

ДЕСЕРТ «МИНИ-ТОРТ» С МАЛИНОВЫМ КОНФИ И ФИСТАШКОВЫМ МУССОМ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

МОРС