

199178, Россия
Санкт-Петербург
Васильевский Остров
12 линия, д. 27
тел.: +7 (812) 449-88-77
факс: +7 (812) 323-18-67
www.mpolo-spb.ru



27, 12-ya Liniya
Vasilievskiy Ostrov
Saint-Petersburg
Russia, 199178
tel.: +7 (812) 449-88-77
fax: +7 (812) 323-18-67
www.mpolo-spb.ru

Меню новогоднего гала-ужина в ресторане Marco Polo

Холодные закуски:

- Домашняя буженина, запечённая с тимьяном и дижонской горчицей, подается в дуэте с пряным отварным говяжьим языком
- Тонкие слайсы балыка, фаршированные сырным муссом, панированные в фисташковой крошке
- Норвежский лосось, маринованный с русской водочкой и цитрусовыми фруктами, на карпаччо из палтуса, с мармеладом из апельсина
- Соления из дубовой бочки, маринады (хрустящие огурцы и капуста, томаты, золотистые патиссоны, чеснок, острый перец)
- Ассорти из черных маслин и зеленых оливок, заправленных оливковым маслом с чесноком

Любимые салаты из разных стран:

- Классический русский салат «Оливье» с говяжьим языком
- Салат «Вальдорф по-американски» (филе куриной грудки, яблоко, виноград, стебель сельдерея, листья салата, грецкие орехи, заправлен соусом на основе натурального йогурта)
- Салат с лососем и ананасом (запечённые кусочки шотландского лосося и ананаса, на подушке из листьев салата, заправленные восточно-имбирной заправкой)

Горячая закуска:

Запеченный сыр «Камамбер» на палитре брусничного и апельсинового соуса

Горячее блюдо на Ваш выбор:

- Филе лосося, припущенного в белом вине, с муслином из шпината, декорируемый красной икрой
- Медальоны из филе говядины с розмарином, подается с овощным жульеном и мясным соусом, приготовленный с можжевельными ягодами

Десерт

Фееричный торт от Шеф повара ресторана

Напитки /на персону/:

- Игристое Duc de Charence France 0,375 (1 бутылка 0,75 на две персоны)
- Водка «Столичная» 0,25 или вино белое Pinot Grigio Castellani Italy / красное Chianti Castellani Italy 0,375
- Чай/кофе 0,2
 - Морс 0,2 или вода с газом/без газа 0,2