ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

ZENITH

4 этаж

Новый 2027 годъ в Лаунжъ-кафе

Дата проведения: 31/12/2026 — 01/01/2027

Время: 20:00–04:00

императорское ПРИВЕТСТВИЕ (WELCOME DRINK)

Искристый императорский коктейль «Bellini» (Беллини)

– легкий игристый коктейль с цветочно-цитрусовыми нотками и блескомъ наступающего торжества

Chiketti (Чикетти)

– клюква в сахарномъ снегу, клубника в шубке из молочного шоколада и какао-крошки, шарики ДорБлю с вяленой клюквой и орѣхомъ пеканъ

Приятная мелочь

– небольшая коробочка с шоколаднымъ трюфелемъ ручной работы

ЛАУНЖ-КАФЕ / 4 ЭТАЖ

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

салатъ и холодныя закуски:

коктейль-салатъ «Оливье» в новомъ видении нашего шефъ-Повара

- традиціонный новогодній салатъ из томлённой перепёлки съ овощами и бисеромъ икры из садовой зелени

Мясная тарелка специалитетовъ собственного приготовления

– сыровяленая свиная палендрица, пряный говяжий филей, вяленая острая пастрома из индейки, медовыя куриные грудки. подаются с мхомъ из пряной зелени, пряной тыквой, пикантными вяленными сливами и чинёнными томатами

блюдо рыбныхъ деликатесовъ

– «Главлаксъ» из розовой форели, подкопчённый дальневосточный лосось, красный тунецъ в пряныхъ травахъ и апельсиновой цедре, профитроли съ икрой разныхъ рыб, креветки в базиликовомъ маринаде с чеснокомъ. подаются с лаймовымъ масломъ, каперсникомъ и королевскими оливками

Сырная этажерка

– ассортиментъ фермерскихъ, отечественныхъ и привозныхъ сыровъ с комплиментомъ из лесного мёда, грушевого конфитюра, грильяжа из лѣсныхъ орѣховъ с лукомъ, вяленыхъ ягодъ и ранетокъ в сиропе

Пикантное ассорти из пикулей, вяленныхъ томатовъ, фаршированныхъ оливокъ и маслинъ

Цитрусовая нотка

– ломтики лимона, лайма, апельсина, грейпфрута и кумкватъ с веточкой розмарина

Сытный пирогъ:

Перепеча на манеръ киш-лорена с брокколи и шпинатомъ

– подаётся с копчёной сметаной и хрустящимъ сыромъ

Лаунжъ-кафе · 4 этажъ

Холодная закуска (индивидуальная подача):

Холодный ростбифъ из телятины, выдержанной в кофейной гуще

– подаётся с малиново-луковымъ мармеладомъ и паштетомъ из говядины с бѣлыми грибами

Тёплая закуска:

Морской гребешокъ «Рокфелеръ»

– запечённые под соусомъ сливочный голаньезъ курильские гребешки с сырной корочкой и бисеромъ из кетовой икры

праздничное горячее блюдо (ШОУ-ПОДАЧА)6

Гусютка, запечённая под глазурью из вишни с сливочнымъ мороженымъ

– презентуется с брусничнымъ соусомъ, печёной антоновкой и фаршированнымъ черносливомъ

Основное горячее блюдо на ВАШ ВЫБОР (рыбное или мясное):

Фламишъ с речной форелью, рисомъ и зелёной спаржей

– слоёная кулебяка из тонкого хрустящего теста. Подаётся с соусомъ бискъ и диппомъ из мидий в сладкомъ сельдерее

«Копытка»

– медальоны из краснаго мяса в душистыхъ травахъ с черничнымъ соусомъ. Гарнируется тыквенными буузами с перепелиными потрошками, морковнымъ сеномъ и черри в красномъ винe

Лаунжъ-кафе · 4 этажъ

новогодній десертъ (ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАШИМИ ПОВАРАМИ):

Тортъ-мороженое «Императорский сюрпризъ»
– парфе с двумя вкусами – ванильное и шоколадно-апельсиновое с солёной карамель.
Презентуется с конфи из нектариновъ с ягодами

Ягодно-фруктовая пауза:

вазочка со свѣжими ягодами, новогодними мандаринами и экзотическими фруктами

Буфетъ со сладостями:

домашние трюфели из разного шоколада с разными вкусами, зимнее безе, нежный зефиръ, коробка съ изысканнымъ новогоднимъ печеньемъ

Хлебные истории:

корзинка с тёплымъ хлебомъ из муки разныхъ злаковъ с разными семечками

Прохладительные напитки:

брусничная вода, морсъ из ассорти лѣсныхъ ягодъ
– ежевики, земляники, клюквы и облепихи, газированные напитки, вода питьевая тихая и газированная

горячія и согрѣвающіе напитки:

чай цейлонский чёрный, китайский императорский сенча, заморский кофе натуральный

вино и крѣпкіе напитки:

вино игристое бѣлое брютъ/полусухое, вино бѣлое или красное сухое, настойки по старинымъ рецептамъ, водка «Царская», коньякъ, виски