

MERCURE

HOTEL

KALININGRAD CENTRE

Новогодние
Топни

Кёнигсберга

12 500 Р за одну персону
дети 4-11 лет - **9 000 Р**

Праздничный ужин
Тайны и загадки старинного города
Живая музыка дуэта «Швангсте»
Дед Мороз. Диджей

Новогоднее меню

Закуски

Балтийская рыбная тарелка: форель малосольная, филе балтийской кильки особого посола, угорь балтийский копчёный	90 г.
Плато мясных деликатесов: ростбиф, прошутто, флорентийская колбаса, бастурма	75 г.
Брускетта с ростбифом и рукколой	70 г.
Брускетта с тигровой креветкой, томатами и авокадо	70 г.
Сырное плато: 4 вида сыра, виноград, орехи, мёд	80 г.
Оливки и вяленые томаты к вину	30 г.
Фрукты сезонные в ассортименте	260 г.

Салаты

Салат с жареным кальмаром, красной форелью и авокадо	250 г.
Салат «Новогодний» из языка с жареными шампиньонами, огурцом и пикантной заправкой с перепелиным яйцом	120 г.
Зелёный салат с сыром фета	100 г.

Горячее рыбное

подача в 21:30

Филе балтийского судака с запечёнными овощами и сливочным соусом из шпината	350 г.
---	--------

Горячее мясное

подача в 23:00

Томлёная говядина с бархатным пюре под сливочно-устричным соусом	350 г.
--	--------

Десерты

Десерт «Павлова» с ягодами	30 г.
Мятная панна-котта с ягодным соусом в стаканчике	60 г.

Напитки

Минеральная вода: с газом и без газа	500 мл.
Морс ягодный	600 мл.
Чай или кофе	1 порция
Просекко	750 мл.