

# Новогодние вечера 2022/2023 в ресторане Бюргер

Новогоднее меню на 1 персону

## **Холодные закуски**

### **Рыбные деликатесы**

/45 гр./

Тигровые креветки, икра лососевая, лосось слабосоленый, масляная рыба холодного копчения, маринованные кальмары.

### **Мясные деликатесы**

/50 гр./

Балык свиной, салями, шейка свиная варено-копченая.

### **Сырная тарелка**

/50 гр./

Ассорти из пикантного сыра Чеддер, сыра Чизано с семенами пажитника, итальянского сыра Песто зеленого и красного, сыра с благородной плесенью Дор -блю. Подается с медом, виноградом и грецкими орехами.

### **Соленья под водочку**

/50 гр./

Соленые огурцы, маринованные помидоры и чеснок, пикантная морковь, капуста «Провансаль» .

### **Селедочка малосольная**

/50 /30 гр./

Нежная, малосольная с отварной картошкой и зеленым луком.

### **Овощное ассорти**

/50 гр./

Помидоры Черри, морковь свежая, перец болгарский, огурцы свежие, соус Блю-чиз

### **Погребок**

/30 гр./

Ассорти из маринованных шампиньонов и маринованных опят.

### **Оливки и маслины**

/30 гр./

Гигантские греческие оливки и маслины, заправленные фирменным соусом.

### **Капрезе**

/50/20 гр

Легкая закуска из нежного сыра Моцарелла в сочетании с сочными помидорами и бальзамической карамелью. Пикантность добавляют свежие листья базилика и сладкий красный лук.

## **Салаты на выбор**

### **Салат с индейкой гриль и шафрановым соусом**

/150 гр./

Необыкновенное сочетание обжаренного филе индейки с обжаренными шампиньонами, микс-салатом, сладким перцем и свежим огурцом. Заправляется салат авторским шафрановым соусом.

### **Оливье с слабосоленым лососем**

/150 гр./

Царский рецепт оливье!

### **Бургомистр**

/150 гр./

Нежнейшие кусочки филе говядины, обжаренные в своем соусе, подрумяненный болгарский перец, спелые помидоры и свежий огурец смешиваются с микс-салатом и заправляются горчичным соусом.

## *Горячие закуски на выбор*

### **Морская жемчужина**

/110 гр./

Коктейльные креветки, мидии, сладкие томаты, лук порей и сливочный соус запеченные под нежным сыром.

### **Жульен с курицей и грибами**

/90 гр./

## *Горячие блюда на выбор*

### **Треска с соусом Неополитано**

/100/100гр./

Обжаренное до золотистого цвета филе трески, сервированное соусом Неополитано. Украшается оливками, маслинами, помидорами Черри и базиликом.

### **Куриное филе Флорида**

/135/50 гр./

Нежнейшее куриное филе фермерской курицы, в сочетании с креветками и сливочным соусом.

### **Медальоны из свиной вырезки**

/140/20/30 гр./

Необыкновенно вкусное сочетание свиной вырезки и бекона. Подаются с соусом из черной смородины.

## *Гарниры на выбор*

### **Колор Микс**

/120 гр./

Гарнир из четырех видов риса (бурого, дикого, красного и пропаренного)

### **Картофель по-провански**

/150 гр./

Дольки картофеля, запеченные со специями, сыром Пармезан, с добавлением чесночного масла и прованских трав.

## *Десерты в стол*

### **Свежие фрукты**

/200 гр./

Ананас, киви, мандарины, яблоки, гранат, виноград

### *Десерт порционно*

### **Штрудель с мороженым**

/80/50/20 гр.

Приготовлен из слоеного теста с начинкой из кислых яблок, белого рома, корицы и изюма. Подается с топингом и шариком ванильного мороженого.

### *Напитки*

### **Морс, сок, минеральная вода**

/800 гр./

### **Чай (черный, зеленый), Кофе Американо**

/150 гр./