

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./