

aleàñ
FAMILY
BIARRITZ

Мандариновый бриз 2027

Меню новогоднего ужина

Праздничная шведская линия

31 декабря 2026

Основной ресторан «Биарриц»



• Закуски •		• Салаты •	
Мидии в пряном маринаде с чесноком и петрушкой Мидии, выдержанные в маринаде из оливкового масла, винного уксуса, чеснока, петрушки и смеси перцев; подаются в небольших порционных стаканчиках с ломтиком лимона		Сельдь под шубой Оливье с уткой и апельсинами Салат с копченой треской и картофелем	
Креветки коктейльные с соусом айоли с лимоном Отварные тигровые креветки с соусом айоли с лимонным соком и цедрой		• Горячая закуска •	
Карпаччо из тунца с соусом понзу и кунжутом Тонкие слайсы тунца, политые соусом понзу, посыпанные обжаренным кунжутом и украшенные тонкими слайсами огурца		Креветочные рулетики в тонком слоёном тесте с пряным маслом Полоски слоёного теста оборачивают вокруг тигровых креветок с добавлением веточки тимьяна и капли чесночного масла, выпекают до пышной золотистой корочки. Подаются тёплыми, с каплей лимонного масла и щепоткой морской соли	
Мясной террин с мандариновыми цукатами и фисташками Террин из мраморной говядины, мандариновые цукаты, мандариновая мастарда, мясное желе, паста из фисташек		Рулетики из баклажана с креветкой и творожным сыром Тонкие слайсы баклажана слегка запекаются, затем сворачиваются с начинкой из рубленых креветок, творожного сыра и чеснока	
Фаршированные перчики с телятиной Перец красный, телятина пате, соус тонато		Хрустящие вонтоны с крабовым мясом и острым майонезом Мини-вонтоны с начинкой из крабового мяса, сливок и специй с соусом острый майонез	
Паштет из скумбрии горячего копчения с маринованным луком и укропом Нежный паштет из копчёной скумбрии, сливочного масла и лимонного сока. С тонкими слайсами маринованного лука и веточкой укропа		Запечённые ракушки с начинкой из морепродуктов и сливочным соусом Креветки, мидии, кальмар и сливочный соус с луком и петрушкой, сверху посыпают сыром	
Мясное ассорти Мясные деликатесы			
Сырное ассорти Ассорти фермерских сыров			
Овощи свежие с зеленью Микс овощей			
Ассорти тартаров Тунец, лосось, говядина			
Мини-тартины с копчёным угрём, крем-сыром и каперсами Угорь копченый, крем-чиз, каперсы, укропное масло			
Сельдь по-скандинавски с маринованным фенхелем и картофелем мини Ломтики слабосолёной сельди, выложенные на мини-картофелины, с тонкими слайсами маринованного фенхеля; поливаются укропно-масляной заправкой			

• Шоу-кухня • Дорадо в морской соли Дорадо, запеченная с лимоном и апельсином под морской соль Филе форели запеченой с пряностями Целиковые филе, запеченные с пряностями, обжаренной на гриле до хрустящей корочки Баранина томленая Говядина томленая	Утиная грудка с вишнёво-апельсиновым соусом Сочная утиная грудка с хрустящей кожей, глазированная в вишнёво-апельсиновом соусе Нежная говядина в соусе из белых грибов Говядина брискет, томлённая с розмарином, чесноком и красным вином до мягкости, подаётся с соусом из белых грибов Лангустины на гриле с цитрусово-чесночным маслом Лангустины, быстро обжаренные на гриле, подается с тёплым маслом, настоящим на чесноке, цедре лимона и лайма, с веточками свежего тимьяна Палтус в соусе из шалфея и сливочного масла Стейк палтуса, обжаренный до золотистой корочки и доведённый в духовке; подаётся в ароматном соусе из шалфея и сливочного масла	• Десерты • Десерты в ассортименте Праздничный торт • Напитки • Морс облепиховый Морс черная смородина Компот из клубники Чай Кофе • Алкогольные напитки • Игристое вино Тихие вина сухие и полусладкие Водка Коньяк Ром Джин Мандариновая настойка • Фрукты в ассортименте • • Домашний хлеб •
• Горячее • Запечённый сибас с цитрусовым соусом и пряными травами Цельный сибас, запечённый с лимоном, апельсином, тимьяном и розмарином; подаётся с лёгким соусом на основе цитрусового сока и оливкового масла Лосось в сливочно-укропном соусе Цельный сибас, запечённый с лимоном, апельсином, тимьяном и розмарином; подаётся с лёгким соусом на основе цитрусового сока и оливкового масла Запечённый цыпленок с мандаринами и тимьяном Цыпленок корнишон, мандарины, тимьян Кальмар фаршированный креветками и рисом и шафраном Кальмар, фаршированный миксом креветок, риса, шафрана и пряных трав	• Гарниры • Картофель бейби с розмарином на соленой подушке Картофель бейби, розмарин, ароматное масло Картофель отварной с укропом Микс риса с травами Рис жасмин, рис красный, рис дикий бурый, пряные травы	

aleà
FAMILY
BIARRITZ

