

A close-up photograph of a dark, almost black leaf with prominent, golden-yellow veins. The leaf is positioned diagonally, filling most of the frame. The lighting highlights the texture and the intricate pattern of the veins.

FOROS HALL
restaurant

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ
2022 ———

взрослый билет

ЗАКУСКИ / САЛАТЫ / в стол

выход / гр (1 чел.)

Мясное ассорти	100
Бастурма, утиная грудка, куриный билтонг, казылык, грисини, вял томаты, артишоки	
Рыбное ассорти	100
Форшмак, сашими из тунца, скумбрия х/к, форель с/с	
Сырное ассорти	75
Сыр Бри, сыр горгонзола, сыр пармезан, орехи грецкие, маслины	
Овощи свежие	170
Томаты черри, болгарский перец, огурцы ,хрустящий стебель сельдерея, морковь, дайкон, зелень	
Ассорти солений	100
Малосольные огурцы, капуста, чеснок, грибочки, томаты черри, патисоны, свежая зелень	
Фруктовое ассорти	400
Сезонные фрукты и ягоды	
Тар-тар из тунца	60
Тунец с авокадо, огурцами и кинзой с заправкой на основе оливкового масла и табаско	
Домашний паштет из куриной печени	30
Сервируется с гренками из бородинского хлеба	
Салат «Сельдь под шубой»	100
Ассорти брускетт	120
Брускетта с форелью х/к, брускетта с вителло тоннато, брускетта с тапенадом, брускетта с овощами	
Хлебная корзина	50

САЛАТЫ / порционно

выход / гр (1 чел.)

Салат с ростбифом	210
Ростбиф, груша, листья салата, сезонные ягоды, бобы Эдамаме, авокадо, лук компрессионный	

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА / порционно

	выход / гр (1 чел.)
Фрути ди маре в соусе Биск	150
Мидии, кальмары, рапаны в соусе Биск	

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО / на выбор

	выход / гр (1 чел.)
Филе миньон с картофелем, со сливочным соусом из белых грибов	260
Стейк из лосося с цитрусовым салатом	220
Утиная ножка конфи с соусом терияки	270

ДЕСЕРТ

	выход / гр (1 чел.)
Праздничный шоколадно-вишневый торт	120

НАПИТКИ

	выход / л (1 чел.)
Вода без газа	0,33
Морс	0,5
Чай	0,2

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	выход / л (2 чел.)
Игристое вино	0,75
Вино / красное сухое или белое сухое	0,75
Водка	0,5