



RODINA
SOCHI

GRAND HOTEL & SPA

*Гастрономические
традиции
Нового года*

от бренд-шефа Дмитрия Ахмадуллина





Молодые закуски на праздничный стол

Лосось Гравлакс с апельсином и можжевельником	100 г	1 200.-
Черноморская сельдь с маринованным луком и укропом	100 г	410.-
Ростбиф из мраморной говядины	100 г	1 050.-
Буженина в специях	100 г	350.-
Рулет из цыпленка с сухофруктами и фисташкой	100 г	250.-
Икра осетровая	100 г	32 000.-
Икра горбуши	100 г	2 800.-
Икра щучья	100 г	4 800.-

Домашние соления

Молодые огурцы	100 г	170.-
Помидоры черри	100 г	170.-
Патиссоны	100 г	220.-
Капуста квашенная с брусникой	100 г	90.-
Ассорти грибов	100 г	900.-

Салаты

Оливье с говяжьим языком и ростбифом	100 г	450.-
Мимоза с тунцом, креветкой и копченым угрем	100 г	780.-
Винегрет с солеными опятами и квашеной капустой	100 г	250.-
Сельдь под шубой	100 г	150.-

Горячее из дровяной печи

Фермерская утка из печи с яблоками и сухофруктами	1 000 г	2 700.-
Томленный окорок ягненка в розмарине и красном вине	1 000 г	8 500.-
Осетр в цитрусах	1 000 г	21 000.-

Гарниры

Картофельный гратен	100 г	220.-
Картофель молодой из печи в специях	100 г	120.-
Овощи гриль	100 г	200.-
Спаржа на мангале	100 г	2 600.-

Сладкое

Штоллен с сухофруктами и марципаном	100 г	240.-
-------------------------------------	-------	-------