

# VOYAGE

RESTAURANT

## Новогоднее меню

### Закуски

**Мясное плато** 35 гр.

Язык говяжий, копченая куриная грудка, буженина домашняя, грудинка копченая, горчица, свежая зелень

**Рыбная тарелка** 40 гр.

Масляная рыба холодного копчения, филе байкальской рыбы, филе кеты малосолевой, сливочное масло с икрой летучей рыбы, зелень

**Соленья под водочку** 45 гр.

Огурец, капуста малосоленные; черри, чеснок, опята маринованные, зелень

**Домашний холодец** 55 гр.

Подается с морковью по-корейски, маринованным луком, гренками из бородинского хлеба и соусом «Шпик-Васаби»

**Креветки васаби со сгущенным молоком и миндалем** 35 гр.

Подаются с миксом зелени

**Кесадилля с курицей** 50 гр.

**Фруктовая ваза** 90 гр.

Мандарины, виноград

### Салаты

**Салат «Новогодний»** 45 гр.

Куриное филе, мандарин, виноград, лук красный, яблоки, сыр фета, слайсы миндаля, гранат, зелень, соус виноградно-оливковый

**Салат «Мимоза»** 50 гр.

С икрой летучей рыбы и зеленью

**Салат «Янгилик»** 50 гр.

Филе отварной говядины, запеченное куриное филе, огурец, болгарский перец, лук красный, морковь, томаты, соево-кунжутная заправка

### Горячее

**Куриная грудка в соево-медовом соусе с ананасами** 180/150/30 гр.

Филе сочной карамелизированной грудки с кусочками ананаса подается с овощным гарниром (брокколи, морковь, томаты, кукуруза консервированная)

### Горячее общее

**Свинина с древесными грибами** 120 гр.

Сочная свинина, обжаренная в традиционном китайском соусе с овощами и древесными грибами. Подается с жемчужным рисом и свежей зеленью

### Дополнительно

**Морс брусничный** 0,5 л.

**Чай в ассортименте** 250 мл.

**Хлеб собственного производства** 20 гр.

**3000 ₺**

\* граммовка рассчитана на 1 чел.

# VOYAGE

RESTAURANT

## Новогоднее меню

### Закуски

#### Мясное плато

35 гр.

Язык говяжий, копченая куриная грудка, буженина домашняя, грудинка копченая, горчица, свежая зелень

#### Рыбная тарелка

40 гр.

Масляная рыба холодного копчения, филе байкальской рыбы, филе кеты малосольной, сливочное масло с икрой летучей рыбы, зелень

#### Соленья под водочку

45 гр.

Огурец, капуста малосольные; черри, чеснок, опята маринованные, зелень

#### Домашний холодец

55 гр.

Подается с морковью по-корейски, маринованным луком, гренками из бородинского хлеба и соусом «Шпик-Васаби»

#### Креветки васаби

35 гр.

#### со сгущенным молоком и миндалем

Подаются с миксом зелени

#### Кесадила с курицей

50 гр.

#### Карпаччо из сельди

40 гр.

Подается с кубиками жареного картофеля, огурцов, яблок, сливочного и свекольного хрена

#### Фруктовая ваза

90 гр.

Мандарины, виноград

### Салаты

#### Салат «Новогодний»

45 гр.

Куриное филе, мандарин, виноград, лук красный, яблоки, сыр фета, слайсы миндаля, гранат, зелень, соус виноградно-оливковый

#### Салат «Мимоза»

50 гр.

С икрой летучей рыбы и зеленью

#### Салат «Янгилик»

50 гр.

Филе отварной говядины, запеченное куриное филе, огурец, болгарский перец, лук красный, морковь, томаты, соево-кунжутная заправка

### Горячее

#### Стейк

#### из свиной шеи, прижаренный на огне

180/150/30 гр.

Подается с картофелем и стручковой фасолью, с соусом «Сливочный демиглас»

### Горячее общее

#### Горячее мясное ассорти

230 гр.

Шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, шницель из свинины, кебаб из курицы, колбаски гриль, хушуур мясной (5шт), луковые кольца, салат «Коул слоу», соус аджика, маринованный лук и зелень

### Дополнительно

#### Морс брусничный

0,5 л.

#### Чай в ассортименте

250 мл.

#### Хлеб

#### собственного производства

20 гр.

# 3300 ₺

\* граммовка рассчитана на 1 чел.

# VOYAGE

RESTAURANT

## Новогоднее меню

### Закуски

**Мясное плато** 35 гр.  
Язык говяжий, копченая куриная грудка, буженина домашняя, грудинка копченая, горчица, свежая зелень

**Рыбная тарелка** 40 гр.  
Масляная рыба холодного копчения, филе байкальской рыбы, филе кеты малосольной, сливочное масло с икрой летучей рыбы, зелень

**Соленья под водочку** 45 гр.  
Огурец, капуста малосольные; черри, чеснок, опята маринованные, зелень

**Домашний холодец** 55 гр.  
Подается с морковью по-корейски, маринованным луком, гренками из бородинского хлеба и соусом «Шпик-Васаби»

**Креветки васаби со сгущенным молоком и миндалем** 35 гр.  
Подаются с миксом зелени

**Кесадила с курицей** 50 гр.

**Карпаччо из сельди** 40 гр.  
Подается с кубиками жареного картофеля, огурцов, яблок, сливочного и свекольного хрена

**Фруктовая ваза** 90 гр.  
Мандарины, виноград

### Салаты

**Салат «Новогодний»** 45 гр.  
Куриное филе, мандарин, виноград, лук красный, яблоки, сыр фета, слайсы миндаля, гранат, зелень, соус виноградно-оливковый

**Салат «Мимоза»** 50 гр.  
С икрой летучей рыбы и зеленью

**Салат «Янгилик»** 50 гр.  
Филе отварной говядины, запеченное куриное филе, огурец, болгарский перец, лук красный, морковь, томаты, соево-кунжутная заправка

### Горячее

**Стейк из тунца** 150/150 гр.  
Филе красного тунца на гриле со сливочным ризотто, с кальмаром, соусом «Биск» и зеленью

### Горячее общее

**Горячее мясное ассорти** 230 гр.  
Шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, шницель из свинины, кебаб из курицы, колбаски гриль, хушуур мясной (5шт), луковые кольца, салат «Клоу слоу», соус аджика, маринованный лук и зелень

### Дополнительно

**Морс брусничный** 0,5 л.

**Чай в ассортименте** 250 мл.

**Хлеб собственного производства** 20 гр.

# 3500 ₺

\* граммовка рассчитана на 1 чел.