

# Easter

## MONDAY MENU 2018



### MENU 1

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • APPETIZER

MARINATED STAG LEG  
& VEAL FILLET ON SCANDINAVIAN SALAD

With Apple, Carrots, Dry Prunes, Nuts, Lemon & Herbs

#### • SOUP

CREAM OF FRESH GARDEN HERBS

With Turmeric Foam

#### • MAIN COURSES

WHOLE ROASTED PORK TENDERLOIN  
ON OYSTER MUSHROOM SAUCE

With Young Leek, Cauliflower, Carrots and Canadian Wild Rice

#### • DESSERT

FROZEN CHOCOLATE SOUFFLE

With fresh Strawberry and Vodka Sabayon

### MENU 2

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • APPETIZER

HOMEMADE MARINATED SALMON ROULADE

With green Asparagus-Yoghurt Terrine  
and Honey-Mustard Dressing

#### • SOUP

CREAM OF FRESH GARDEN HERBS

With Turmeric Foam

#### • MAIN COURSES

GRILLED HALIBUT FILLET

With Lemon Sabayon, Spring Vegetable  
Cherry Tomatoes & Saffron Rice

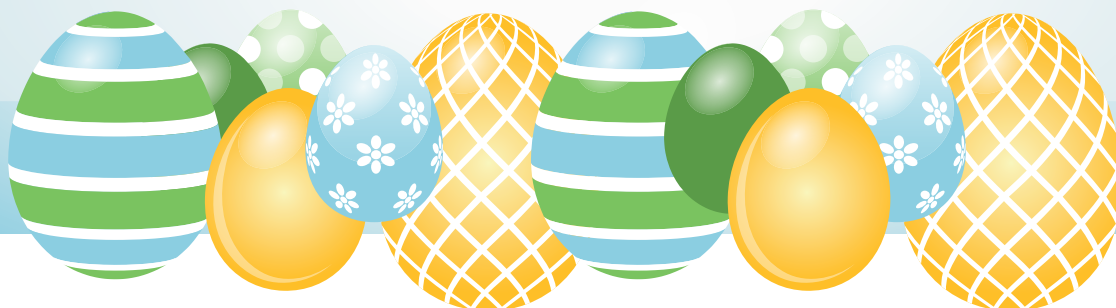
#### • DESSERT

FROZEN CHOCOLATE SOUFFLE

With fresh Strawberry and Vodka Sabayon

# Easter

## SUNDAY MENU 2018



### MENU 1

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • APPETIZER

FRESH CHANTERELLES MUSHROOM  
WITH MARINATED BEEF FILLET

Served on red Lentil Salad with Arugula

#### • SOUP

CREAM OF SPRING VEGETABLE

With sautéed green Asparagus

#### • MAIN COURSES

EASTER LAMB RACK

With Mediterranean Herbs, Sage Sauce  
Honey Carrots, green String Beans and Potato Roulade

#### • DESSERT

TRONCHETTO PASQUALE

Traditional Italian Easter Chocolate Roulade  
with Raspberry Coulis

### MENU 2

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • APPETIZER

MARINATED COD FILLET  
AND GRAVED LAX MOUSSE

With Orange – Almond Pesto  
& Lamb Lettuce in Potato Vinaigrette

#### • SOUP

CREAM OF SPRING VEGETABLE

With sautéed green Asparagus

#### • MAIN COURSES

GRILLED SEA BREAM FILLET

With sautéed Spring Onions, Cucumber Sauce  
and Olive Cous Cous

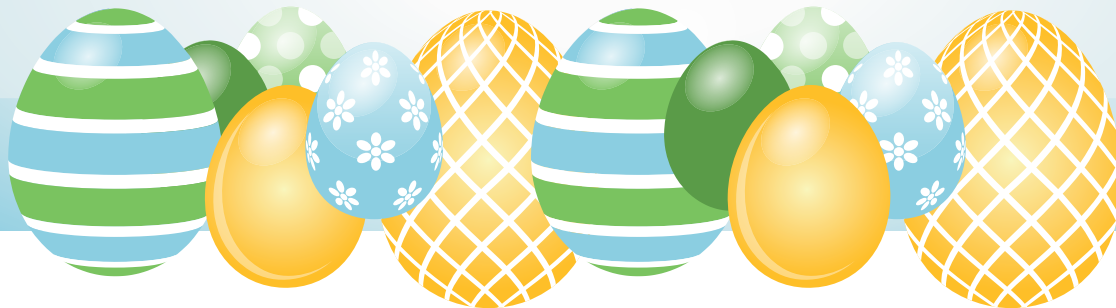
#### • DESSERT

TRONCHETTO PASQUALE

Traditional Italian Easter Chocolate Roulade  
with Raspberry Coulis

# ПАСХА

## ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ - ПОНЕДЕЛЬНИК



### МЕНЮ 1

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • ЗАКУСКА

Маринованные оленина, филе телятины со скандинавским салатом с яблоками, морковью, черносливом, орехами и лимонной заправкой с травами

#### • СУП

Крем суп из свежих трав с куркумой

#### • ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Свинные медальоны с соусом из вешанок с молодым луком, цветной капустой и канадским диким рисом

#### • ДЕСЕРТ

Замороженное шоколадное суфле со свежей клубникой и соусом Сабайон с водкой

### МЕНЮ 2

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • ЗАКУСКА

Домашний рулет из семги с террином из йогурта со спаржей и медовой заправкой с горчицей

#### • СУП

Крем суп из свежих трав с куркумой

#### • ОСНОВНОЕ БЛЮДО

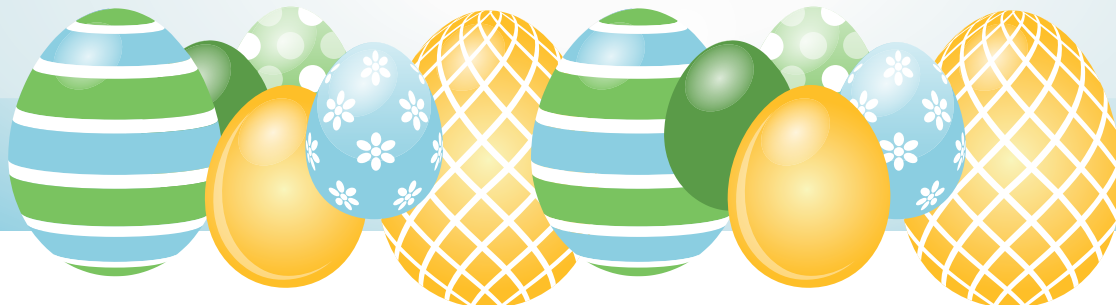
Филе палтуса гриль с лимонным Сабайоном, весенними сезонными овощами, черри томатами и рисом с шафраном

#### • ДЕСЕРТ

Замороженное шоколадное суфле со свежей клубникой и соусом Сабайон с водкой

# ПАСХА

## ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ - ВОСКРЕСЕНЬЕ



### МЕНЮ 1

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • ЗАКУСКА

Филе маринованной говядины со свежими лисичками, подается с рукколой и салатом из красной чечевицы

#### • СУП

Крем суп из свежих сезонных овощей со спаржей

#### • ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Каре ягненка, подается со средиземноморскими травами, соусом из шалфея стручковой фасолью и картофельным рулетом

#### • ДЕСЕРТ

Традиционный итальянский пасхальный шоколадный рулет с малиновым соусом

### МЕНЮ 2

Price: 45<sup>00</sup> €

#### • ЗАКУСКА

Маринованное филе трески с муссом из лосося, апельсиново-миндальным песто и салатом Латук

#### • СУП

Крем суп из свежих сезонных овощей со спаржей

#### • ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Филе Дорадо гриль, подается с кускусом, соте из весеннего лука и огуречным соусом

#### • ДЕСЕРТ

Традиционный итальянский пасхальный шоколадный рулет с малиновым соусом