



NEW YORK RESTAURANT

BIRTHDAY

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

APPETIZER/ЗАКУСКА

SCANDINAVIAN SALMON – SHRIMPS TARTAR

On toasted crouton, with dill creme fraiche and lettuce bouquet
Тартар из скандинавского лосося и креветок с кремом из укропа
и букетом из листьев свежего салата

SOUP/СУП

WHITE EGGPLANT CAPPUCCINO

With pecorino chips
Суп капучино из белых баклажанов с чипсами пекорино

MAIN COURSE/ОСНОВНОЕ БЛЮДО

GRILLED RED COD FILLET IN ZUCCHINI COAT

Tomato - cilantro dip, saffron cauliflower, and rice pilaf
Филе трески с цуккини, цветной капустой с шафраном и рисом пиллаф

OR/ИЛИ

GRILLED ANGUS STRIPLOIN MEDALLIONS

Chimichurri salsa, vanilla green beans, and roasted rosemary potatoes
Медальоны из блэк ангуса с чимичурри сальса, фасолью и обжаренным в
розмарине картофелем

DESSERT / ДЕСЕРТ

MILLE FEUILLE OF RED CURRANT

Served with dark & white chocolate sauce
МильФей с красной смородиной,
подается с соусом из темного и белого шоколада

ligabue
SINCE 1919
better care, better living!

MOBY • **SPJL**