

**PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - DAY 1**

УЖИН

**St. Petersburg 2018
Санкт-Петербург 2018**

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · White Radish & Bell Pepper · Nicoise ·
Olivie Salad · Rainbow Slaw · Egg Salad in Cocktail Sauce
Листовой салат · Томаты · Огурцы · Редька · Болгарский перец · Салат Нисуаз
Оливье · Яичный салат · Салат из свежей капусты

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper
Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный
Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Marinated Seafood · Poached Cod Fillet, "Antipasti"
· Pork Neck in Herb Vinaigrette · Marinated Roast Beef · Turkey Breast with
Pachino Tomatoes & Cocktail Dressing
Овощи гриль · Морепродукты в маринаде · Вареное филе трески · Свиная шея
под травами · Ростбиф в маринаде ·
Грудка индюшки под коктейльным соусом с томатами пакино

SOUP

СУП

Vellutata di Broccoli - Broccoli Cream with Tomato, Garlic & Parmesan
Borsch with Beet Roots, Pork, Potatoes & Vegetables
Крем суп из брокколи с томатами, чесноком и пармезаном
Борщ

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil
Frutti di Mare - Tomato, Mozzarella, Seafood, Oregano
"Маргарита" – с томатами, сыром моцарелла и базиликом
Пицца с морепродуктами, томатами, сыром моцарелла и орегано

**FOCACCIA VARIATION
АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА**

PASTA
ПАСТА

Lasagne Bolognese with fine minced Meat & Sauce Mornay
Penne Carbonara with Egg Cream, Bacon and Garlic
Лазанья болоньезе с фаршем и соусом Морнэ
Пенне карбонара с беконом, чесноком и сливочным соусом

MAIN COURSES ITALIAN
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Merluzzo legato al burro e Balsamico - Cod Fillet with Butter, Veggie Cubes
Garlic & Balsam Vinegar
Chicken "Cacciatora" with Mushrooms, Tomato, white Wine, Garlic & Olives
Филе трески с маслом, чесноком и бальзамико
Цыпленок в белом вине с грибами, томатами, оливками и чесноком

FROM THE CARVING STATION
Slow roasted Pork Leg in Bacon & Mushroom Natural Gravy
Слегка обжаренная свинина в беконе с грибным соусом

MAIN COURSES BALTIC
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream
Fried Cod Fillet with Dill Sauce & Bacon Bits
Beef Strips "Stroganoff" with Beet Root, Sour Gherkins, Mushrooms & Sour Cream
Пельмени со сметаной
Жареное филе трески с соусом из трав и кусочками бекона
Бефстроганов со свеклой, солеными огурчиками, грибами и сметаной

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Croquettes · Turmeric Rice · Roasted Bell Pepper & Cherry Tomatoes
· Green Leeks & Bacon
Картофель фри · Картофельные крокеты · Рис с куркумой ·
Обжаренный болгарский перец с томатами черри · Лук - порей с беконом

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Panna Cotta
Parrozzo – Italian Chocolate Cream Cake
Fresh Fruits
Gozinakh – Russian Walnut Honey Cake with Woodberries
Russian Fruit Cake with Raisins & dry Apricot
Панна Котта
Итальянский шоколадный торт
Свежие фрукты
Медовый кекс с лесными ягодами
Фруктовый торт с изюмом и сушеными абрикосами

CONDIMENTS

СОУСЫ

Brittle and Chocolate, Vanilla, Strawberry
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 2
Tallin 2018
Таллин 2018

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · Waldorf Salad · Red Cabbage-Orange Salad ·
Estonian Potato Salad · Greek Salad with Vegetable & Feta Cheese ·
Pasta Salad with grilled Scallops in Cocktail Sauce
Листовой салат · Томаты · Огурцы · Салат Вальдорф ·
Салат из краснокочанной капусты с ломтиками апельсина ·
Традиционный эстонский салат с картофелем · Греческий салат с Фетой ·
Салат с гребешками гриль в коктейльном соусе

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper
Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный
Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Clams in Herb Vinaigrette · Calamari Salad Mediterranean
Style · Smoked Trout in Vinaigrette · Chicken Breast with Pineapple ·
Farmers Terrine with Ham
Овощи гриль · Моллюски в соусе из трав · Салат из кальмаров ·
Копченая форель в соусе винегрет · Куриная грудка с ананасами ·
Террин с ветчиной

SOUP

СУП

Vellutata di Piselli – Green Pea Cream with Prosciutto
Frikadelli Soup – Estonian Meat Ball Soup with Vegetable
Крем суп из зеленого горошка с прошутто
Суп с фрикадельками и овощами

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil
Prosciutto Cotto di Parma e Funghi - Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms
“Маргарита” – с томатами, сыром моцарелла, базиликом
Пицца с томатами, сыром моцарелла, ветчиной и грибами

FOCACCIA VARIATION
АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

**PASTA
ПАСТА**

Maccheroni al Salmone with fresh Salmon in light Cream Sauce
Farfalle Bolognese with fine minced Meat & Tomato Ragout
Паста с лососем в легком сливочном соусе
Фарфалле болоньезе с фаршем и томатами

**MAIN COURSES ITALIAN
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ**

“Salmone”, al pesto - Salmon Fillet with Basil-Pesto Sauce
Tacchino – Turkey Breast Roulade with Ham & Cheese Stuffing & Port Wine Sauce
Филе Лосося с песто и базиликом
Рулет из грудинки индейки с сыром и ветчиной с соусом из портвейна

FROM THE CARVING STATION

“Brasato” Braised Beef Leg in Red Wine Sauce with Vegetables, Mushrooms & Ham
Тушеная говядина в соусе из красного вина с овощами, грибами и ветчиной

**MAIN COURSES BALTIC
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ**

Pelmeni with Cucumber Sour Cream
Baltic Style Crispy Salmon Fillet with Beetroot & Vegetable Julienne in Turmeric Crème Sauce
Mulgikapsad – Estonian Pork & Sauerkraut Stew
Пельмени со сметаной
Слегка обжаренное филе лосося со свеклой, овощным жульеном
и сливочным соусом с куркумой
Свинина по-эстонски с тушеной кислой капустой

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Potato Wedges · Green Pea Rice · Corn Kernel-Bell Pepper ·
Creamy Spinach
Картофель фри · Картофель по-деревенски · Рис с зеленым горошком ·
Кукуруза с паприкой · Шпинат в сливках

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Crostata di Albicocche - Apricot Jam Tart with whipped Cream
Eclairs with Vanilla – Rum Cream
Fresh Fruit
Estonian Baba Romovaya Cake
Estonian Style Apple Cake
Пирог с джемом из абрикосов и взбитыми сливками
Эклеры с ванильно-ромовой начинкой
Ромовая баба
Традиционный эстонский яблочный пирог

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauces
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

**PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 3**

Stockholm 2018

Стокгольм 2018

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · Mixed Sausages & Red Onion
Scandinavian Beetroot Salad · Red Radish · Egg Salad with Vegetable & Gherkins in
Curry Cream · Pasta with Ham & Cheese in Vinaigrette

Листовой салат · Томаты · Огурцы · Ассорти колбасок с красным луком ·

Традиционный скандинавский салат со свеклой · Редис ·

Яичный салат с корнишонами и овощами в соусе карри ·

Салат с макаронами, ветчиной и сыром

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper

Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный

Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Cod Fillet in Salsa Cruda · Grilled Squid Rings & Baby Shrimp
Mediterranean · Pork Loin Slices in green Sauce ·

Mozzarella & Tomato · Chicken with Fruits & Vegetables in Curry Cream

Овощи гриль · Филе трески под соусом сальса · Кольца кальмара и креветки
гриль · Кусочки свиной корейки в зеленом соусе · Томаты с моцареллой ·

Курица с фруктами и овощами в соусе карри

SOUP

СУП

Minestrone Genovese - Vegetable Soup with Beans, Potatoes & Parmesan Cheese

Ärtsoppa – Swedish yellow Pea Soup

Овощной суп с горошком, картофелем и сыром пармезан

Традиционный шведский суп из желтого горошка

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil

Diavola – Tomato, Mozzarella, Salami, Ham, Chili, Anchovi

“Маргарита” – с томатами, сыром моцарелла, базиликом

Пицца с томатами, сыром моцарелла, салями, ветчиной, анчоусами
и чили перцем

FOCACCIA VARIATION

АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

PASTA
ПАСТА

Oven gratinated Macaroni with Ham & Mushrooms
Paccheri alle Vongole with Mussels, Garlic, Parsley, Chili & white Wine
Запеченные макароны с ветчиной и грибами
Паста с мидиями, чесноком и петрушкой с соусом из белого вина

MAIN COURSES ITALIAN
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Oven baked Halibut Fillet with Tropea Onion, Bell Pepper,
Capers & Parsley in light Paprika Sauce
Coniglio alla Diavola - Roasted Rabbit Legs with Chili, Mushroom, Garlic &
Rosemary
Запеченное филе палтуса с луком, паприкой, каперсами и петрушкой в легком
соусе
Запеченные ножки кролика с чили перцем, грибами, чесноком и розмарином

FROM THE CARVING STATION

Crispy Roasted Pork Neck with Paprika Sauce
Обжаренная свиная шея с соусом из паприки

MAIN COURSES BAL TIC
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream
Oven baked Finnish Salmon Tart
“Sjömansbiff” – Swedish Beef Stew with Seasonal Vegetable
Пельмени со сметаной
Финский тарт с лососем
Тушеная говядина с сезонными овощами

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Croquettes · Herb Rice · Barley Vegetables · Ratatouille
Картофель фри · Картофельные крокеты · Рис с травами · Овощи с ячменем ·
Рататуй

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Crema di Mandorle – Almond Cream with Brittle & Amaretto Sauce
Crostata di Visciole – Freshly baked Cherry Cake
Fresh Fruits
Kladdkace – Swedish Chocolate Cake
Swedish Plum Crumble Cake
Миндальный крем с соусом амаретто
Вишневый пирог
Шведский шоколадный торт
Сливовый кекс

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauces
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 4
Helsinki 2018
Хельсинки 2018
SALAD BAR

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · Greek Salad · Coleslaw
Pasta with Prosciutto Cotto di Parma · Scandinavian Beetroot Salad ·
Egg Salad with Cocktail Sauce & Shrimps
Листовой салат · Томаты · Огурцы · Греческий салат ·
Салат с макаронами и прошутто ·
Традиционный скандинавский салат со свеклой ·
Яичный салат с креветками под коктейльным соусом

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper
Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный
Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Green Shell Mussels with Salsa Cruda · Saithe Fillet
“Escabeche” in Vinaigrette · Chicken Strips “Diavola” · Pink Roastbeef with
Rucola and Parmigiano Flakes · Pork Jelly with Vegetable in Vinaigrette
Овощи гриль · Мидии под соусом сальса · Ломтики Курицы ·
Ростбиф с рукколой и пармезаном · Кусочки свинины с овощами в желе

SOUP

СУП

Minestra di Ceci – Chick Pea with Cabbage, Potatoes, Tomato & Celery
Lohikeitto – Finlandia Style Salmon Soup
Овощной суп с капустой, горошком, картофелем, томатами и сельдереем
Финским суп с лососем и сливками

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil
Toscana – Tomato, Mozzarella, Grilled Vegetables, Prosciutto, Olives
Маргарита – с томатами, моцареллой и базиликом
Пицца с томатами, сыром моцарелла, овощами гриль, прошутто и оливками

FOCACCIA VARIATION

АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

PASTA
ПАСТА

Traditional Lasagne Bolognese with fine minced Meat & Sauce Mornay
Fusilli al pesto Rosso – Spiral Noodles in Homemade red Pesto from sundried Tomatoes, Pine Seeds, Garlic, Parmesan & Olive Oil
Традиционная лазанья болоньезе с фаршем и соусом морнэ
Паста фузилли с домашним соусом песто с добавлением сушеных томатов, кедровых орешков, чеснока, пармезана и оливкового масла

MAIN COURSES ITALIAN

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

“Salmone” Fillet of Salmon Napoli Style with Pachino Tomatoes, green Olives, Capers, Garlic, Olive Oil, Parsley and Oregano in light white Wine Sauce
“Spiedo alla griglia” Schaschlik with Prosciutto & Mozzarella in Garlic-Onion Sauce

Филе лосося по-Неополитански с томатами пакино, зелеными оливками, каперсами, чесноком, оливковым маслом, петрушкой и орегано с соусом из белого вина

Шашлык с прошутто и моцареллой с соусом из лука с чесноком

FROM THE CARVING STATION

Crispy Grilled Pork Shank with Rosemary Garlic Jus
Свинина гриль с соком из розмарина и чеснока

MAIN COURSES BALTIC

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream

Fried Nordic Salmon Fillet in Creamy Herb Sauce
Karjalanpaisti – Finnish Hot Pot with Seasonal Vegetable
Пельмени со сметаной

Обжаренное филе лосося с соусом на основе сливок и трав
Тушеное мясо с овощами по-фински

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Potato Wedges · Almond Rice · Grill Tomato
· Broccoli with Pine Seeds

Картофель фри · Картофельные дольки · Рис со слайсами миндаля ·
Томаты гриль · Брокколи с кедровыми орешками

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Tiramisu with Lady Fingers and Coffee Liqueur

Torta di Noci – Calabrian Walnut Cake
Fresh Fruit

Finnish Style Tosca Cake
Finnish Style Curd Butter Crunch Cake
Тирамису

Торт с грецкими орехами
Фрукты

Ореховый торт
Творожный финский кекс

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauce
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 5
St. Petersburg 2018
Санкт-Петербург 2018

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · China Cabbage & Bacon ·
Olivie Salad · Zucchini & Black Olive · Leek-Orange · Mango & Vegetables Salad
Листовой салат · Томаты · Огурцы · Китайская капуста с беконом ·
Оливье · Цукини с маслинами · Лук порей с кусочками апельсина ·
Манго с овощами

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper
Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный
Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Crab Meat Salad
Octopus Salad · “Antipasti” · Chicken with Bamboo Shoots · Veal Leg in Parsley
Vinaigrette · Roastbeef with Remoulade
Овощи гриль · Крабовый салат · Салат из осьминогов ·
Курица с ростками бамбука · Телячья нога в соусе винегрет

SOUP

СУП

“Consomme con Crespelle”
Borsch with Beet Roots, Pork, Potatoes & Vegetables
Бульон с блинчиками

Борщ

PIZZA

ПИЦЦА

Margharita - Tomato, Mozzarella, Basil
Capricciosa - Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes and Olives
Маргарита – с томатами, сыром моцарелла и базиликом
Пицца с томатами, моцареллой, беконом, артишоками и оливками

FOCACCIA VARIATION
АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

PASTA

ПАСТА

Cannelloni Pasta filled with Spinach & Feta Cheese, gratinated with Mozzarella
Penne Rigate with Calamari & Baby Shrimp, Garlic, Herbs & Olive Oil
Паста каннеллони, фаршированная шпинатом, сыром фета и моцареллой
Пенне ригате с кальмарами, креветками, чесноком,
травами и оливковым маслом

MAIN COURSES ITALIAN
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Grilled Cod Fillet with Pelati Tomato Sauce, Olives, Parsley & white Wine
Milanese di maiale – Breaded Pork Escalopes served with Lemon

Жареное филе трески с томатным соусом, оливками, петрушкой и белым вином
Свиной эскалоп с лимоном

FROM THE CARVING STATION

Juicy roasted Turkey Breast with Zingara Sauce

Грудинка индейки с соусом Зингара

MAIN COURSES BALTIC
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream

Fried Cod Fillet with Dill Sauce & Bacon Bits

Beef Strips "Stroganoff" with Beet Root, Sour Gherkins, Mushrooms & Sour Cream
Пельмени со сметаной

Жареное филе трески с соусом из трав и кусочками бекона
Бефстроганов со свеклой, солеными огурчиками, грибами и сметаной

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Croquettes · Pilaf Rice · Green Beans with Bacon Bits ·
Butter Carrots

Картофель фри · Картофельные крокеты · Рис · Зеленый горошек с кусочками
хрустящего бекона · Морковные палочки

DESSERT

ДЕССЕРТЫ

Sorrento- Limoncello Cake

Torta di Mele - Fresh baked Apple Cake

Fresh Fruit

Gozinakh – Russian Walnut Honey Cake with Woodberries

Russian Fruit Cake with Raisins & dry Apricot

Торт на основе лимончелло

Яблочный пирог

Свежие фрукты

Медовый кекс с лесными ягодами

Фруктовый торт с изюмом и сушеными абрикосами

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauces
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

**PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 6**

Helsinki 2018

Хельсинки 2018

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · Apple-Red Cabbage with Orange · Mixed Vegetables · Mushrooms · Green Peas & Eggs · Pasta Salad with Ham & Cheese in Cocktail Dressing

Листовой салат · Томаты · Огурцы · Салат из краснокочанной капусты, яблок и долек апельсина · Смесь овощей · Грибы · Салат из яиц и зеленого горошка · Салат с макаронами, ветчиной и сыром под коктейльным соусом

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper

Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный

Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Mussels in Herb Vinaigrette · Squid in Vinaigrette with Bell Pepper · Feta & Tomato · Chicken Breast Strips in Curry Dressing · Boiled Beef Rump in green Chive Mayonnaise

Овощи гриль · Мидии в соусе из трав · Кальмары с болгарским перцем · Томаты с сыром Фета · Куриная грудка в карри ·

Вареный говяжий огузок в соусе из майонеза с луком-резанцом

SOUP

СУП

Crema di Zucchine – Zucchini Cream Soup with Parmesan Cheese

Lohikeitto – Finlandia Style Salmon Soup

Крем суп из цуккини с пармезаном

Финская уха с лососем и сливками

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil

Milano – Tomato, Mozzarella, Salami, Oregano, Olives

Маргарита – с томатами, моцареллой и базиликом

Пицца с томатами, сыром моцарелла, салями, орегано и оливками

FOCACCIA VARIATION

АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

PASTA
ПАСТА

Maccheroncini al Forno -Oven gratin Macaroni with Ham & Mushrooms

Raccheri with Octopus, Garlic, Herbs & Tomatoes

Запеченные макароны с ветчиной и грибами

Паста паккери с осьминогами, чесноком, травами и томатами

MAIN COURSES ITALIAN

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Roasted Fillet of Halibut alla Ragusana with white Wine Sauce, Olives & Pepperoni

“Brasato” di Manzo con salsa di Barolo- Pot roasted Beef Leg in Barolo Wine Sauce

Обжаренное филе палтуса в легком белом вине с оливками и пепперони

Тушеная говяжья нога в соусе из красного вина

FROM THE CARVING STATION

Slow roasted Pork Neck with Sauce Provençale

Свиная шея с соусом провансаль

MAIN COURSES BALTIC

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream

Roasted Fillet of Halibut with Dill, Bacon Bits, Red Onion in Creamy Tomato Sauce

Roasted Chicken Breast Kiev with Herb & Cheese Sauce

Пельмени со сметаной

Обжаренное филе палтуса с соусом из трав, кусочками бекона, красным луком и томатами

Куриная грудка с начинкой из трав и сырным соусом

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Potato Wedges · Fried Rice · Ratatouille · Green Pea & Carrots

Картофель фри · Картофельные дольки · Жареный рис · Рататуй ·

Зеленый горошек с морковью

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Zuppa Inglese – Classic Italian Biscuit Dessert

Italian Style baked Cheese & fresh Fruit Cake

Fresh Fruit

Finnish Butter Caramel Crunch

Finnish Strawberry Yoghurt Cake

Классический итальянский бисквит

Итальянский творожный торт с кусочками свежих фруктов

Финский карамельный пирог

Йогуртовый торт с клубникой

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauces

Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный

**PRINCESS'S GARDEN RESTAURANT
ITALIAN & BALTIC DINNER BUFFET - Day 7**

**St. Petersburg 2018
Санкт-Петербург 2018**

SALAD BAR

САЛАТ БАР

Mixed Lettuce · Tomato · Cucumber · Mediterranean Seafood Salad ·
Olivie Salad · Schopska · White & Red Radish with Bell Pepper · Pasta Salad with
Tuna & Paprika in Curry Cream

Листовой салат · Томаты · Огурцы · Средиземноморский салат из
морепродуктов · Оливье · Шопский салат · Салат из редиса и болгарского
перца · Салат с макаронами, тунцом и паприкой с соусом карри

DRESSINGS & CONDIMENTS

СОУСЫ И ДОБАВКИ

Salmon Variations: Home Marinated / Poached / Roasted
Herring: Paprika / Dill Mustard / Housewife Style / Pepper

Лосось: Маринованный / Вареный / Жареный

Селедка: с Паприкой / в горчичном соусе / Селедка по-домашнему рецепту

VARIATION OF COLD APPETIZERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Grilled Vegetables · Smoked Trout in Vinaigrette · Shrimps & Fruits in
Cocktailsauce · Chicken Breast "Diavolo" · Roastbeef in Salsa Picante

· Black Forest Ham & Marinated Cheese with Tomato, Oregano & Olive Oil

Овощи гриль · Копченая форель · Креветки с фруктами под котейльным соусом
· Куриная грудка "Дьяволо" · Ростбиф под соусом сальса ·

Ветчина с сыром, томатами, орегано и оливковым маслом

SOUP

СУП

Zuppa di Vongole – Mussel Soup with Vegetable

Borsch with Beet Roots, Pork, Potatoes & Vegetables

Суп из мидий и овощей

Борщ

PIZZA

ПИЦЦА

Margherita - Tomato, Mozzarella, Basil

Hawaii - Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple, Oregano

Маргарита – с томатами, сыром моцарелла, базиликом

Пицца с томатами, сыром моцарелла, ветчиной, ананасами и орегано

FOCACCIA VARIATION

АССОРТИ ИЗ ФОКАЧЧА

PASTA
ПАСТА

Pasticcio Di Pasta Al Forno – Gratin Pasta with Mortadella
Tomato, Mozzarella and Parmesan

Penne Gamberetti e Zucchine – Pasta with Baby Shrimps, Zucchini strips, Tomato
& Pesto

Запечены макароны с томатами, сыром моцарелла и пармезаном
Паста с креветками, цукини, томатами и песто

MAIN COURSES ITALIAN

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Tilapia alla Griglia – Grilled Tilapia Fillet with Olive Oil, Lemon and Italian
Parsley

Pollo con salsa al Marsala - Chicken in Sicilian Marsala Wine Sauce
Филе Тилапии гриль с оливковым маслом, лимоном и петрушкой
Курица в винном соусе на основе сицилийского вина Марсала

FROM THE CARVING STATION

Medium Roasted Entrecote with Pepper Cognac Sauce

Антрекот с соусом на основе перца и коньяка

MAIN COURSES BALTIC

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СТРАН БАЛТИИ

Pelmeni with Cucumber Sour Cream

Fried Cod Fillet with Dill Sauce & Bacon Bits

Beef Strips “Stroganoff” with Beet Root, Sour Gherkins, Mushrooms & Sour Cream
Пельмени со сметаной

Жареное филе трески с соусом из трав и кусочками бекона

Бефстроганов со свеклой, солеными огурчиками, грибами и сметаной

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

French Fries · Croquettes · Vegetable Rice · Corn Vegetable with Green Beans ·
Cauliflower Gratin

Картофель фри · Картофельные крокеты · Рис с овощами ·
Овощи с зеленой фасолью · Гратен из цветной капусты

DESSERTS

ДЕССЕРТЫ

Parrozzo – Italian Style Chocolate & Blueberry Cake

Sicilian Style Cannoli Rolls with Ricotta Cheese

Fresh Fruit

Gozinakh – Russian Walnut Honey Cake with Woodberries

Russian Fruit Cake with Raisins & dry Apricot

Итальянский шоколадный торт с голубикой

Сицилийские роллы с сыром рикотта и свежими фруктами
Свежие фрукты

Медовый кекс с лесными ягодами

Фруктовый торт с изюмом и сушеными абрикосами

CONDIMENTS

ДОБАВКИ

Brittle and Chocolate-Vanilla-Strawberry Sauces
Бриттл, шоколадный, ванильный, клубничный