

TALLINK CITY HOTEL — ЗОНА ПРОВЕДЕНИЯ
МЕРОПРИЯТИЙ НА 10 ЭТАЖЕ

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ



Закуски

- Осьминог на гриле, миндальный картофель, айоли ^L
- Севиче из тунца, песто из кинзы ^G
- Хвосты королевских креветок, соус на белом вине ^G
- Слегка обжаренное на гриле бычье мясо ^{L, G}
- Салат из утки ^G
- Салат из запеченной на гриле свеклы, карамелизованный козий сыр, яблоко, лесные орехи, песто ^L
- Тартар из говядины, анчоусы, лесные орехи, перепелиное яйцо, красный лук, каперсы ^G
- Ассортимент хлеба - ржаной хлеб "Muhi", хрустящие хлебцы ^{L, G}

На десерт

- Брауни, малиновый соус ^{L, G}
- Ананасовое карпаччо, кокосовое мороженое ^{L, V}
- Чизкейк Нью Йорк, клубничный соус ^{L, G}

Горячие блюда

- Каре барашка маринованное с розмарином и чесноком, соус из красного вина
- Жареный морской окунь, лимонное масло ^L
- Свиные ребрышки по азиатски, зеленый лук ^G
- Приготовленные на гриле овощи, дикий рис ^{L, V}
- Картофельная толченка, жареный лук и бекон ^L
- Салат романо на гриле, спаржа и брокколи ^V
- Беарнский соус
- Соус из зеленого перца ^{L, G}
- Соус чимичурри ^V
- Винный соус с ягодами можжевельника ^{L, G}

- Масло с авокадо
- Масло Cafe de Paris
- Масло

L – содержит лактозу

G – содержит глютен

V – вегетарианский

В стоимость меню входит питьевая вода и кофе / чай.

На период до 30.12.2023

Меню рассчитано на группы от 25 до 40 человек.
Предварительный заказ меню не менее чем за 48 часов.