

Новогоднее меню

на вынос

BONACAPONA
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

Салаты

Греческий салат <i>из свежих овощей с домашним сыром фета</i>	500 г / 690
Новогодний Оливье <i>с бужениной и муссом из авокадо</i>	500 г / 590
Пряное филе сельди под свекольной шубой <i>по авторскому рецепту шеф-повара</i>	500 г / 590
Семга слабой соли под свекольной шубой <i>по авторскому рецепту шеф-повара</i>	500 г / 1090

Закуски

Ассорти нежных рыбных ломтиков с соусом тар-тар <i>лосось, тунец, снежный краб, сельдь</i>	350 г / 1190
Ломтики семги шеф-посола <i>с оливками гигант и рукколой</i>	250 г / 1390
Жюльен из шампиньонов и вешенок с куриным филе <i>в волованах из слоеного теста</i>	180 (2X90) г / 290
Баклажаны Пармеджано <i>с соусом наполи и бальзамическим кремом</i>	400 (2X200) г / 890
Куриный галантин с черносливом <i>грецким орехом и медово-бальзамическим соусом</i>	250 г / 490
Буженина с медово-бальзамическим соусом <i>пармезаном, томатами черри и запеченным чесноком</i>	350 г / 690

Горячее

Баранья нога фаршированная <i>с обожженным мини-картофелем</i>	1800 г / 4990
Рождественская утка <i>фаршированная апельсинами и мандаринами, подается с мини-картофелем и малиновым соусом</i>	2200 г / 2990
Куриная тушка <i>фаршированная мандаринами, подается с малиновым соусом и булгуром с овощами</i>	1800 г / 1990
Филе семги <i>запеченное с дольками апельсина и голландским соусом с мидиями</i>	1000 г / 3990

Гарниры

Запеченный молодой картофель с вешенками	500 г / 390
Обжаренная зеленая фасоль <i>с морковью, ялтинским луком и тимьяном</i>	500 г / 390
Булгур на пару с овощным соте	500 г / 390
Обжаренные овощи <i>на углях с печеным чесноком и соусом песто</i>	500 г / 790

Торт от Шеф-кондитера

«Клубника-белый шоколад» <i>ванильный бисквит с муссом из белого бельгийского шоколада с клубникой</i>	1000 г / 1900
«Смородина- темный шоколад» <i>шоколадный бисквит с черной смородиной и муссом из темного бельгийского шоколада</i>	1000 г / 1900