

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА И ЯСТВА

на 2-4-6-8 персон



Дорогие гости! Вы планируете приехать к нам, чтобы отпраздновать День Рождения, семейное Торжество или просто собираетесь дружной компанией в нашем отеле – закажите главное блюдо для вашего стола.

Повара ресторана «Билибин» с удовольствием приготовят для вас самые вкусные интересные праздничные блюда. Мы маринуем, жарим, парим, томим, запекаем и красиво оформляем.

Наша чудо печь (смокер) обворожит дымом, а долгое томление на низких температурах придаст мясу и птице мягкость и аромат специй.

Рекомендуем заказать к горячим Праздничным блюдам

«Ясневские соленья»

Самые вкусные соленые огурцы с эстрагоном и чесноком и капуста маринованная по рецепту легендарной Елены Молоховец не оставят вас равнодушными! С удовольствием соберем вам с собой в удобные ведерки.

250/200 г / **680 р.**

«От Василисы»

Буженина запеченная с овощами: шампиньоны, черри, бэби-картофель, зелень, 3 авторских соуса

2,4-2,6 кг/800 г/150 г / **5 500 р.**

«Сила Муромца»

Говяжья грудинка (брискет), печеные овощи, шампиньоны, черри, бэби-картофель, перец сладкий, зелень, 3 авторских соуса

Дорогие гости, Вы всегда можете рассчитывать на покупку с собой пары-тройки фунтов нашей фирменной грудинки (брискет)

1,2-1,5 кг/700 г/90 г / **8 000 р.**

«Дюжина креветок»

Добрая дюжина больших креветок в чесночном маринаде на костре 2 авторских соуса

12шт/100/30 г / **3 700 р.**

«Вольга»

Баранья лопатка, печеные овощи, шампиньоны, черри, бэби-картофель, сладкий перец, зелень, 3 авторских соуса

1.0-1.2 кг/700/150 г / **5 700 р.**

«САДКО»

Большой бок Мурманской форели подкопченный и печеный с лимонным перцем, базиликом. Пара стейков осетра маринованного в огуречном рассоле и на углях томленого. В гарнире картофель на костре и кабачки молочные, 3 авторских соуса

1.2-1.3 кг/350/600/150 г / **12 500 р.**

«Змей Горыныч»

Язык говяжий целый томленный долго, затем на углях печеный. Сказочно вкусный. С соусом терияки, кунжутом, картофелем бэби и кабачковыми оладьями, 3 авторских соуса и зернистая горчица

1.2-1.3 кг/700/150 г / **6 500 р.**

«Гусли»

Утка карамелизированная с запеченными яблоками и медом. Печеные овощи: картофель бэби, сладкий перец, черри, апельсины, яблоки, зелень, 3 авторских соуса

1.6-2.0 кг/700/150 г / **4 500 р.**

«Цыплят по осени считают»

Пять зажаренных до золотистой корочки цыплят корнизонов в компании большой сковороды жареного картофеля с белыми грибами и луком, 3 авторских соуса

1.2-1.4 кг/1 кг/100 г / **4 000 р.**

«Соловей разбойник»

Две томленные до мягкости свиные рульки на кости с чесноком, тушеной капустой и садовыми овощами, 3 авторских соуса

1.4-1.9 кг/700/100 г / **3 800 р.**

