CATHERINE ART

HOTEL

Новогодний ужин 2027

Вас ждет душевное и щедрое грузинское застолье в ресторане нашего отеля, а также развлекательная программа и розыгрыши с призами. Для наших маленьких гостей мы подготовили сладкие подарки от Деда Мороза, а также детский уголок с наборами для творчества и настольными играми. Ведущая вечера - Анна Соловьева, музыка - DJ Vanson.

Начало вечера в 22.30,
окончание программы в 3.00.

С 23.00 до 01.00 профессиональный фотограф сделает для вас праздничные кадры.

Стоимость Новогоднего ужина - 15 000 руб. за одну персону, 11 000 за ребенка до 14 лет.
Дети до 4 лет без предоставления питания - бесплатно.

В стоимость уже входит бутылка
игристого вина для каждого гостя!

Есть возможность заказать дополнительные напитки.

fortuna-travel.ru

8(800)222-62-35, +7(911)849-32-85

Невский проспект, 141

НОВОГОДНИЙ УЖИН

Праздничное меню





Мясное ассорти, 100г:

Бастурма из говядины, суджук,
вяленая свинина, язык отварной,
украшено зернами граната и зеленью.

Ассорти пхали, 100 г:

Традиционная грузинская закуска
из овощей и грецкого ореха с баклажаном,
свёклой, грибами. Подаётся в виде
«шариков» с зернами граната и зеленью.

Ассорти сыров, 90 г:

Нежный имеретинский сыр, сливочный
сыр сулугуни, копченый сулугуни и нити
сыра чечил, украшено зеленью.

Овощное ассорти, 90 г:

Свежие овощи - огурец , перец
болгарский, помидоры и красный редис,
украшено зеленью.

Хачапури по-мегрельски, 250 г:

Традиционный круглый хачапури
из региона Мегрелия - с сыром сулугуни,
запечённым внутри и снаружи.

Салат, 200 г

1 позиция на выбор:

Салат Бабушки Нино

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании
отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров,
обжаренных шампиньонов с красным луком, салатом
лоло-росса и зеленью под салатной заправкой
на основе грузинских специй и сладкого чили соуса.

Салат с баклажанами и сыром фета

Салат с баклажаном, запеченным со специями,
с помидорами, сыром фета, зеленью под ореховой
заправкой с оливковым маслом.



Капрезе по-восточному

Ароматный сыр сулугуни и свежие томаты под соусом «песто по-грузински» на основе зелени, грецкого ореха и сванской соли, с добавлением гранатового соуса наршараб и базилика.

Цезарь по-восточному

Фирменный салат с грузинским колоритом - хрустящие листья салата айсберг и ромейн, зелень, сочные помидоры и соус «цезарь» в сочетании с нежным маринованным куриным филе бедра, ароматными гренками и главной изюминкой - копченым сыром сулугуни.

Салат с розовыми помидорами

Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями.

Сытный салат с языком и гренками

Сытный салат с нежным отварным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запеченным картофелем, сочными помидорами, с добавлением куриного яйца, хрустящих гренок, красного лука и зелени, заправленный майонезом.

Салат с цыпленком су-вид и горчичной заправкой

Лёгкий, но сытный салат с сочной куриной грудкой, салатами айсберг и ромейн, шпинатом, руколой, огурцами, помидорами и редисом в пикантной горчичной заправке.



Горячее блюдо

1 позиция на выбор:

Треска на подушке из овощей, 250 г

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном.

Чахохбили с цыпленком, 320 г

Нежная томленая мякоть цыпленка на кости в томатном соусе с добавлением лука, болгарского перца, грузинских специй и свежей ароматной зелени кинзы и петрушки.

Куриные котлеты с соусом песто и картофельное пюре, 260 г

Нежные куриные котлеты, воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках и соус песто.

Шашлык из свинины, 250 г
+ гарнир, 100 г и соус (по 1 позиции на выбор)

Соус: сацебели / мацони / аджика
Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

Шашлык из куриного бедра, 250 г
+ гарнир, 100 г и соус (по 1 позиции на выбор)

Соус: сацебели / мацони / аджика
Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

Шашлык из креветок с чесночным соусом, 250 г
+ гарнир, 100 г (1 позиция на выбор)

Гарнир: картофель по-домашнему / овощи на гриле

Куриная грудка су-вид, 300 г

Сочная куриная грудка в сочетании
с ароматным картофельным пюре
с песто по-грузински и сливочным соусом.

Хлеб лепешка и лаваш, 100 г



Десерт- торт «Тцнобили», 140 г

Классическое сочетание шоколада, арахиса,
солёной карамели и нежного сливочного крема.



Напитки:

Холодный напиток, 500 г
(1 позиция на выбор)

Сок яблочный
Морс ягодный

Бутылка игристого вина, 750 мл
(Европа)

Горячий напиток к десерту
(1 позиция на выбор)

Американо, 120 мл
Эспрессо, 60 мл
Чай черный листовой заварной,
в чайнике, 500 мл