

Emigrand
art hotel & restobar

ЗАПРОШУЄ ВАС ЗУСТРІТИ

НОВИЙ РІК
2019
РАЗОМ!

АТМОСФЕРУ НОВОРІЧНОГО НАСТРОЮ ДЛЯ ВАС СТВОРЯТЬ :

- 👉 ЗА ТРАДИЦІЄЮ, КОРОЛЬ ПОП-АРТУ - ЕНДІ ВОРГОЛ, ТА НЕЗРІВНЯННА ПОП-ДИВА - МЕРЛІН МОНРО
- 👉 ВЕДУЧИЙ СТУДІЇ СВЯТ "GENTLEMEN" - ДМИТРО ОСІПОВ
- 👉 ЗАПАЛЬНИЙ ДІДЖЕЙ - ЮРІЙ ФЕДОРАНИЧ
- 👉 ІЛЮЗІОНІСТ CARDINI - ПОДАРУЄ ВІДЧУТТЯ ДИВА
- 👉 НЕЗАБУТНІ СПОГАДИ ВАМ ГАРАНТУЄ НАШ ПРОФЕСІЙНИЙ ФОТОГРАФ
- 👉 НАША КУХНЯ ПОРАДУЄ АВТОРСЬКИМИ СТРАВАМИ

ПОЧАТОК НОВОРІЧНОГО СВЯТКУВАННЯ 21:00

EMIGRAND ART HOTEL & RESTOBAR
вул. Митрополита Василя Лемківського, 19
Київ, Україна

Новорічне меню

Доросле меню

Холодні закуски (загальний стіл)

Філе оселедця з картоплею
М'ясне асорті
Оливки/маслини
Сирна нарізка
Плато маринованих овочів
Асорті зі свіжих овочів
Профітролі з сирним мусом та сьомгою
Профітролі з курячим паштетом
Профітролі з печінковим паштетом

Салати (загальний стіл)

Салат "Катанія" (теплий салат з телятиною)
Салат Олів'є за старовинним рецептом
Салат з курячою печінкою

Гарячі закуски (індивідуальна подача)

Лавш з сиром та зеленню
Овочі гриль
Пікниця

Основна стравка (індивідуальна подача)

Новорічна м'ясторія (три види м'яса
приготовані на хоспері із соусом)
Медальон свинний
Медальон телячий
Медальон курячий с сирним соусом
Картоля по-селянськи

Основна стравка (індивідуальна подача)

Скумбрія по-новозеландськи

Фрукти (загальний стіл)

Апельсин
Банан
Ківі
Яблуко

Напої (на одну особу)

Вода мінеральна 0,500
Горілка 0,100
Коньяк "Закарпатський" 0,100
Шампанське 0,150

Новорічне меню

Дитяче меню

Холодні закуски (загальний стіл)

М'ясне асорті
Сирна нарізка
Асорті зі свіжих овочей
Профітролі з сирним муссом та сьомгою
Профітролі з куриним паштетом
Профітролі з печінковим паштетом

Салати (загальний стіл)

Салат Олів'є за старовинним рецептом
Салат "Катанія" (теплий салат з телятиною)

Основна стірава (індивідуальна подача)

Медальйони курячі в сирному соусі
Картопля пюре

Фрукти (загальний стіл)

Апельсин
Банан
Ківі
Яблуко

Напої (на одну особу)

Сік 0,500