



WEEKEND ВЫСОКОЙ КУХНИ

МЕНЮ

Мы предлагаем легкий завтрак, здоровый обед и полезный ужин – сбалансированные сочетания основных блюд, закусок, молочных продуктов, десертов и напитков на выбор на ваш вкус и настроение.

МЕНЮ

(поставьте ✓ напротив выбранного блюда)

Дата _____ № комнаты _____ Гость _____

ЛЕГКИЙ ЗАВТРАК

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (одно на выбор)

- Каша кукурузная с сиропом топинамбура и свежей голубикой ☐
- Каша пшенная с тыквой и маскарпоне с лепестками календулы ☐
- Цесариное яйцо пашот с осетровой икрой и муссом из домашнего пармезана на льняном тосте ☐
- Воздушный омлет из цесариных яиц с камчатским крабом ☐
- Безглютеновые блинчики с нельмой и домашним творожным сыром ☐
- Безглютеновые блинчики с мурманским лососем и домашней сметаной ☐

ТОСТ С НАПОЛНИТЕЛЕМ (один на выбор)

- Хлеб безглютеновый на выбор: льняной ☐ кукурузный ☐
гречневый ☐ полбовый ☐ мультизлаковый ☐

- Наполнитель на выбор: паштет из филе кролика ☐
паштет из утиной грудки ☐ паштет из филе фазана ☐
грибная икра ☐ лосось мурманский слабосоленый ☐
нельма слабосоленая ☐ сыр козий домашний ☐
сыр рикотта ☐ домашний адыгейский сыр ☐

МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (один на выбор)

- Сырники из козьего творога ☐
- Сырники из коровьего творога ☐
- Безлактозный кефир из козьего молока ☐
- Йогурт из козьего молока ☐
- Йогурт из коровьего молока ☐
- Йогурт из овечьего молока ☐

ДОБАВКА К МОЛОЧНОМУ ПРОДУКТУ (одна на выбор)

- Конфитюр из папайи ☐
- Ягоды микс ☐
- Варенье абрикосовое ☐
- Варенье персиковое ☐

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

- «Домашние сыры» (пармезан, азиаго, монтазио, бриганте) ☐
- «Сыровяленые мясные деликатесы» (утиная грудка, вырезка молодого бычка, оленина, лосятина, косуля) ☐

Доступно 1 раз за время программы

На завтрак, обед и ужин предлагаются напитки на выбор: вода, кофе, чай, какао, лимонад.

Бренд-шеф оставляет за собой право заменить блюдо на равноценное.

ЗДОРОВЫЙ ОБЕД И УЖИН

САЛАТЫ (один на выбор)

Обед/Ужин

- Овощи с печенью мурманской трески и копченым перепелиным яйцом ☐
- Хрустящий драник с форелью домашнего посола, икрой русского осетра и можжевелевой сметаной ☐
- Оливье с перепелкой и мясом краба ☐
- Айбарч из маринованной оленины с домашним ферментированным топинамбуром, пряной зеленью и льняными гриссини ☐
- Домашняя бурата, зелень с огорода, мангольд, вяленые томаты ☐
- Сугудай из дикого мурманского лосося и ленской нельмы со щавелем и вялеными томатами, гречневые гренки ☐
- Маринованный морской гребешок, королевский краб, икра дальневосточной нерки, листья черемши, печеные перцы и сладкие томаты ☐

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (одно на выбор)

Обед/Ужин

- Вареники с камчатским крабом и безлактозным маскарпоне в соусе биск ☐
- Пельмени с белыми грибами и печеным картофелем с подкопченной домашней сметаной ☐
- Жареные грудки перепелов, голубец из свекольной ботвы со сморчками, белыми грибами и полбой ☐
- Подкопченный ростбиф из оленины в лесном песто с репой и барбарисом ☐
- Запеченная спинка ягненка, аджапсандали, аджика из зеленых томатов ☐
- Говяжье ребро «строганов» с толченым картофелем и квашенной репой ☐
- Воронежский рибай на гриле с печеным картофелем и соусом из лесных грибов ☐
- Фаланга камчатского краба, лимонное ризотто с молодой кукурузой ☐
- Дальневосточные гребешки с полбой и щавелевым песто ☐
- Жареная ленская нельма, эспума из запеченного картофеля с домашним пармезаном и щучьей икрой ☐

СУПЫ (один на выбор)

Обед

- Гуляш с мясом северного оленя ☐
- Лохикейто, карельский сливочный суп из форели и лосося ☐
- Крем из топинамбура и щавеля со сморчками ☐
- Свекольник, классический или на кефире, с перепелкой и вишней ☐
- Окрошка на домашнем кефире с телячьими щечками ☐

ДЕСЕРТЫ (один на выбор)

Ужин

- Сорбеты и мороженое (2 шарика на выбор):
«свекла» ☐ «тыква» ☐ «морковь» ☐ «пастернак» ☐
- Пирог яблочный ☐ /абрикосовый ☐
- Десерт «Русский балет» ☐
- Десерт «Жемчужина» ☐
- Торт «Кутузов» ☐
- Легкий пуддинг «Черничная ночь» ☐
- Ассорти конфет «Драгоценные камни» (3 шт) ☐



На создание меню для программы
«Weekend высокой кухни» бренд-шефа Verba Mayr
вдохновили богатые кулинарные традиции
народов нашей страны. Здесь вся палитра вкусов
русской кухни.



Изысканное сочетание вкусов национальных
российских блюд в новом прочтении, виртуозная
авторская подача – это наслаждение,
которое нельзя пропустить!