

Новогодняя ночь 2026 в ресторане «Андромеда» Гостиница «Рижская», г. Псков

Новогоднее меню:

Застольное блюдо с праздничными закусками (мясной рулет с орехами, буженина, язык, рулетики из ветчины, колбаса с/к, баклажаны с грецким орехом и творожным сыром; хрен, горчица)
Салат «Новогодний Оливье» (говядина, буженина, отварные картофель и морковь, соленые и свежие огурчики, консервированный горошек, яйцо. Заправка на основе майонеза и хрена)
Салат «Гранатовый браслет» (картофель отварной, морковь отварная, лук жареный, кура запеченная, свекла отварная, яйцо, грецкий орех, зерна граната)
Сырное ассорти с виноградом, оливками и медом
Скумбрия пряного посола с ароматной зеленью
Судак жареный с пикантным соусом
Корзиночка с салатом «Гнездышко» (куриное филе отварное, ветчина, грибы маринованные, сыр, яйцо, майонез)
Корзиночка с творожным сыром, авокадо и королевской креветкой
Тосты с красной рыбкой
Индивидуально:
Заливное из трех видов мяса (язык, говядина, кура)
Горячее на выбор гостя:
Карбонат мясной с грибным жульеном или стейк из красной рыбы
На гарнир маринованные картофельные дольки с зеленым салатом
Хлебушки, пирожки с капустой, с мясом из собственной кондитерской
Десерт:
Десерт «Сюрприз новогодней ночи»
Фрукты (виноград, мандарины)
Напитки:
Шампанское, водка или вино на выбор (1/2 бутылки на человека)
Морс ягодный 300 г. на человека
Минеральная вода 1 бутылка (0,5 л.) на человека

Новогоднее меню (дети до 12 лет):

Корзиночка с салатом «Гнездо глухаря»
Салат «Оливье» с куриным филе
Горячее:
Котлета по-киевски с картофелем фри и свежими овощами
Десерт:
Мороженое с клубничным соусом и зефирками
Фрукты
Напитки:
Сок 200 г
Морс ягодный 200 г
Вода негазированная 1 бут. (0,33 л.)