



КРЫМСКИЙ
БРИЗ
HOTEL & VILLAS

МЕНЮ

НОВЫЙ ГОД 2026

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ



ПРИВЕТСТВИЕ

Волованы с кремом из сметаны
с красной икрой

Тарталетка с мурманским лососем
и соусом из облепихи

Паштет из бахчисарайской утки
в свекольной оболочке на
бородинской гренке

Гренка из картофеля с сельдью
и маринованным ялтинским луком

Пряная черноморская хамса
с муссом из сливочного хрена

Бородинский хлеб, деревенский, расстегаи
из белой и красной рыбы, воздушное
масло с четверговой солью





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Традиционный холодец из трех видов мяса с соусом из русской горчицы

Крымская форель слабой соли с кремом из оливок

Буженина и ростбиф с соусом из печеных перцев

Паштет из куриной печени с маринованной запеченной свеклой

Ржаной хлеб с кремом из балтийских шпрот с копченой сметаной

Фрукты, ягоды



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Черноморские рапаны с овощами в сырно-сливочном соусе

Медальоны из утиной грудки с грушей в красном вине и малиновым соусом



НАПИТКИ

Игристое вино Prosecco Giall'oro, Ruggeri

Сок

Компот

Вода

ДЕСЕРТ

Праздничный торт



КРЫМСКИЙ
БРИЗ
HOTEL & VILLAS

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Оливье с запеченной телятиной,
малосольными огурцами
и перепелиным яйцом

Блины с бужениной, сыром
и свежими овощами

Бургер с говядиной и сыром чеддер

Медальоны из говядины
с кремом из картофеля

Шашлычок из форели с соусом
из мандаринов и печеного перца



НАПИТКИ

Сок

Компот

Вода



ДЕСЕРТ

Праздничный торт

