

Ресторан «The Traveller» гостиницы *Mercure Hotel Riga*
Новогоднее меню 2020

Закуски на столе.

Мясные закуски

Говяжий ростбиф с трюфельным майонезом и молодым картофелем в укропе.
Буженина “по-домашнему” с соусом из хрена, битыми огурцами и зелёным маслом.

Сырное ассорти

(emmentaler, cheddar, comte, danablue)

Рыбное ассорти

(малосольный лосось, копчёная скумбрия, сельдь в масле, крабовые клешни)

Маринованные овощи:

Томаты, корнишоны, оливки, шапминьоны, паприка.

Сметанберт с томатным джемом, оливковой крошкой и зеленью.

Штрудель с фило тестом, копченым лососем и шпинатом.

Салаты

Традиционный салат “Оливье” с говядиной.

Греческий салат с сыром Фетаки.

Горячие блюда (отдельный фуршет).

Филе трески со сливочным соусом, каперсами, луком порей и фенхелем.

Говяжий антрекот медленного приготовления с бульонным соусом и зернистой горчицей.

Утиное конфи с брусничным соусом.

Печёный картофель с лесными грибами и зеленью.

Рис басмати с пряной морковью, орегано и белым изюмом.

Десерт.

Праздничный торт.

Морс домашний.

Мандарины, виноград.

Ресторан «The Traveller» гостиницы *Mercure Hotel Riga*
Новогоднее меню 2020

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

Виски Jim Beam.

Водка Stolichnaya.

Prosecco

Вино сухое белое / красное

Безалкогольные напитки.

Вода

Соки CIDO в ассортименте

Pepsi / 7 Up