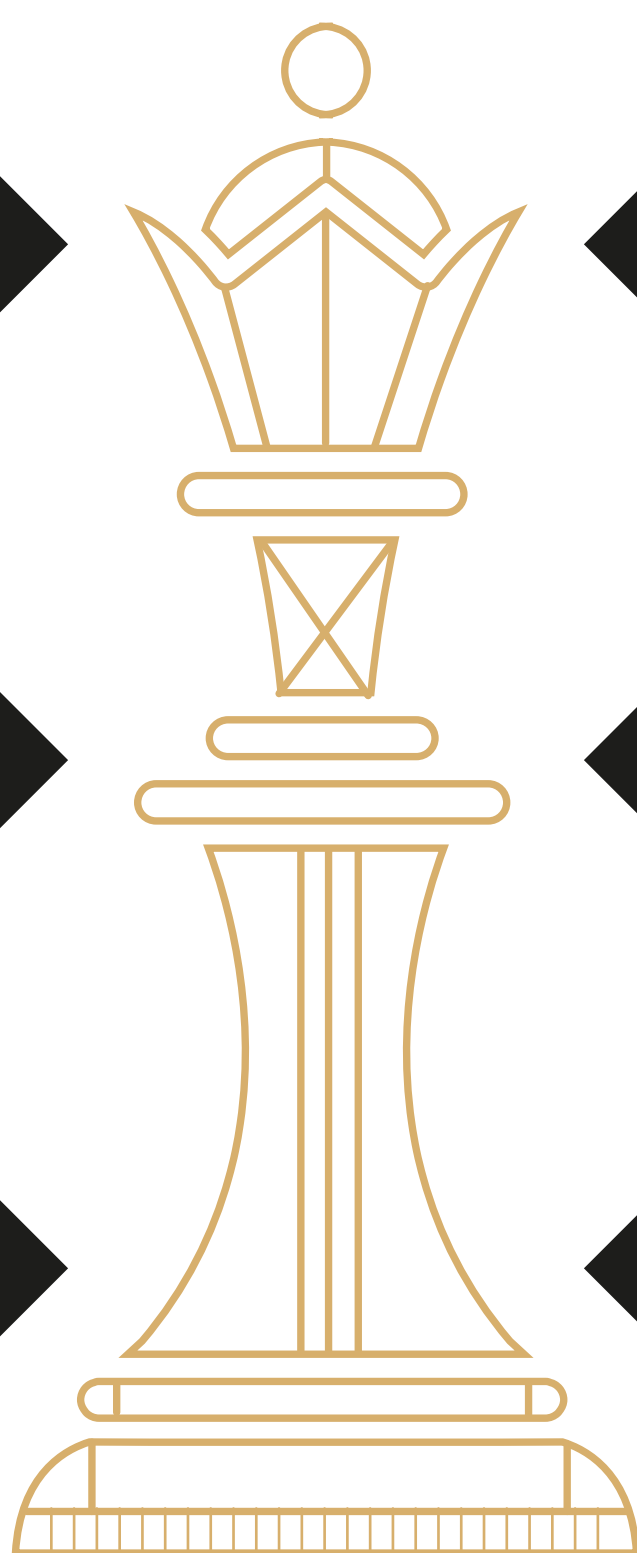


RIVIERA SUNRISE

# Шведская ЛИНИЯ

НОВЫЙ ГОД 2026



# ◆ Холодный стол ◆

## Ассорти маринадов

*печёные перцы, гигантские маслины, оливки,  
грузди в сметане, мини-перцы с творожным кремом,  
мини-кукуруза, ассорти грибов*

## Ассорти мясное

*ростбиф, говяжий язык, куриный рулет, бастурма*

## Ассорти рыбное

*масляная, горбуша, сельдь*

## Ассорти сыров

## Ассорти свежих овощей

## Ассорти соусов

## Ассорти фруктов

# ◆ Холодные закуски ◆

## **Рийет из копчёной форели с лимоном и каперсами**

*Домашний рийет на сливочном масле, подаётся  
с чиабаттой*

## **Брускетта с ростбифом, вяленым томатом и кремом из трюфельного сыра**

*Хрустящая чиабатта, тонкие слайсы ростбифа,  
сыр с трюфельной пастой*

## **Мини-корзинки с муссом из тунца и вялеными томатами**

*Тунец в сливочном муссе, с кусочками томатов  
и анчоуса, немного лимонной цедры*

## **Мини-корзиночки с паштетом из шпрот**

*Нежный паштет в хрустящей тарталетке с тартаром  
из свежего огурца.*

## **Мини-корзиночка с красной икрой и сливочным маслом**

*Хрустящая тарталетка со взбитым маслом  
и красной икрой*

## **Хумус – чемпион мира по шахматам (Роббет Фишшер)**

*Бархатистый хумус из нута с ароматом зиры, оливковым  
маслом extra virgin и копчёной паприкой*

## **Куриный паштет с джемом из брусники**

*Нежный паштет из куриного филе и печени  
со сливочным маслом и специями*

## ◆ Салаты ◆

### **Салат с куриной грудкой, мандарином, прошутто и сливочно-горчичной заправкой**

*Куриная грудка обжаренная, дольки мандарина, тонко нарезанный соломкой прошутто, хрустящие листья шпината, орех пекан и пряная заправка на основе зерновой горчицы и фермерских сливок*

### **Салат цезарь с лососем и красной икрой**

*Айсберг и Лолло Бионда, соус Цезарь, пармезан, слабосоленый/запеченный лосось, красная икра*

### **Зеленый салат с кунжутной заправкой**

*Свежие листья салата, бланшированная брокколи, зерна горошка и слайсы свежего огурца, фермерской моцареллы, в пикантной заправке на основе кунжутного масла*

### **Салат с ростбифом, пармезаном и руколой**

*Тонко нарезанный ростбиф, острый рукола, снег из пармезана, слайсы ялтинского лука, перца рамиро, томаты черри, жареный картофель, дольки редиса, под пикантной итальянской заправкой*

# ◆ Горячая станция ◆

## Утиная грудка

*в сливочно-устричным соусом и клюквой*

## Лосось

*запечённый под соусом «Шампань» с красной икрой*

## Телячьи щёчки

*томлёные в красном вине с овощами*

## Кролик

*томленный в сливочно-цитрусовом соусе*

## Фрикасе из морепродуктов

*с шафраном и белым вином*

## Мини-кебабы из курицы

*с гранатовой глазурью*

# ◆ Гарниры ◆

## Картофельное пюре

## Овощи-гриль

# ◆ Десерты и выпечка ◆

**Торт «Молочная девочка»**

**Торт «Спартак»**

**Торт «Шахматный»**

**Чизкейк ванильный**

**Чизкейк «Сникерс»**

**Пирог с грушей**

*и грецким орехом Макарунсы*

**Новогодние конфеты**

*(3 вида)*

**Мясной пирог**

**Печенье с предсказаниями**

# ◆ Детская станция ◆

## Салат

*с крабовыми палочками*

## Фруктовый салат

*с йогуртовой заправкой*

## Сырные шарики

## Наггетсы куриные

## Макарошки с сыром

## Картофель фри

## Бургеры с курицей

## Куриные котлетки