

НОВЫЙ ГОД НА НЬЮ-ВЕТЛУГА ПАРК

31.12

22:00 - 02:00

**НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ В РЕСТОРАНЕ «ПИР»
ВЕДУЩИЙ МИХАИЛ КУРИЛОВ
ФЕЙЕРВЕРК**

02:00 - 04:00 ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

01.01

**12:00 «НА СЕРЬЕЗНЫХ ШАХ!» НЕСПЕШНОЕ ПЕРВОЕ УТРО НОВОГО ГОДА.
ПЛОЩАДЬ МИР И ПИР, БЕСЕДКА ОКОЛО РЕСТОРАНА
ВЕДУЩИЕ БОБЫЛЬ И БОБЫЛИХА**

**14:00 ЧЕМПИОНАТ ПО КАТАНИЮ С ЦАРЬ - ГОРЫ
БОБЫЛЬ И БОБЫЛИХА**

**15:00 ГУЛЯНИЯ ПО СЕМЕЙНЫМ ВЛАДЕНИЯМ БОБЫЛЕЙ
ИМПРОВИЗИРОВАННАЯ ЭКСКУРСИЯ С ОГОНЬКОМ.
БОБЫЛЬ И БОБЫЛИХА
ВСТРЕЧАЕМСЯ В 15:00 У БАРИНБАРА**

16:00 МАСТЕР КЛАСС «НОВОГОДНИЙ ПРЯНИК» В СЕМЕЙНОМ КАФЕ «ПИРУШКА»

19:00 МИЛОСТИ ПРОСИМ В РЕСТОРАН «ПИР» ОТКУШАТЬ , ПОТАНЦЕВАТЬ.

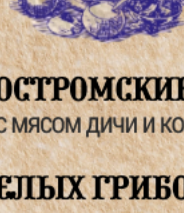
02.01

12:00 ПОТЕШНАЯ ПОЛЯНА «БЕСЕДКА ШЕФА» ПРАЗДНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



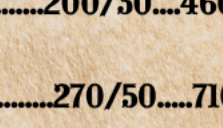
РЕСТОРАН "ПИР" МЕНЮ

СУПЫ



ЩИ ЗЕЛЕНЬЕ КОСТРОМСКИЕ	350/50.....360 Р.
Из квашеной капусты с мясом дичи и копченой сметаной	
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	300.....390 Р.
На сливках с пшеничными гречками	
УХА ВЕТЛУЖСКАЯ	50/350/50.....360 Р.
На березовом соке с речной рыбой и домашней хреновухой	
СУП АЗИАТСКИЙ	350.....440 Р.
Суп на азиатский манер с креветками да шампиньонами	
БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ	350/50.....360 Р.
Самолепные пельмени (говядина, курица) подается с домашней сметаной	
СОЛЯНКА ВЕТЛУЖСКАЯ	350/50.....440 Р.
С утиной ногой и копченой сметаной	

ЗАКУСКИ



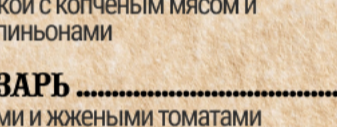
ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА	200/50.....330 Р.
Огурец, помидор, болгарский перец, редис, сельдерей	
ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ	540.....330 Р.
Капуста, огурец, грибная икра, маринованные шампиньоны и помидоры	
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	150/150.....410 Р.
Со сметаной	
КОМСТРОМСКИЕ ДОМАШНИЕ СЫРЫ	200/30.....460 Р.
С джемом из кабачка и орехами	
МЯСНОЕ ПЛАТО	270/50.....710 Р.
Ростбиф, буженина, говяжий язык, копченая грудинка, соус пико де гайя	
РЫБНОЕ ПЛАТО	200/150.....690 Р.
Семга х/к, слабосоленая сельдь и крем-паштет из семги	
ПАШТЕТ ИЗ ДОМАШНЕЙ УТКИ	100/30.....290 Р.
С вишневым гелем и хрустящим тостом	
ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНЫХ ЛЕЩЕЙ	70/50/10/30.....290 Р.
С хрустящими тостами, копченой сметаной и лимонным соусом	
КРЕМ-ПАШТЕТ ИЗ ПОДКОПЧЕНОЙ СЕМГИ	80/20/40.....310 Р.
С моченой брусникой	
АССОРТИ ПАШТЕТОВ	50/50/50/60/20.....620 Р.
Из копченых лещей, из утки, из семги	
РЖАНЫЕ ГРЕНКИ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ	120/50.....180 Р.
Запеченные или жареные во фритюре	
КОПЧЕНАЯ РЕЧНАЯ РЫБА	*ЦЕНА ЗА 100 ГР.....100 Р.
Из реки Ветлуги	
ЧИПСЫ МЯСНЫЕ ДОМАШНИЕ	50 ГР.....210 Р.
Мраморная говядина, медведь, лось, баранина	

ГОРЯЧЕЕ



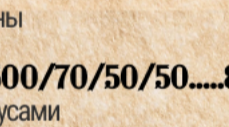
ЖАРКОЕ ИЗ МЕДВЕДЯ	300.....640 Р.
С картофелем и репой под ягодным соусом	
МЯСО ЛОСЯ ТОМЛЕННОЕ	120/100/20.....620 Р.
С грибным рагу и маринованной репой	
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ В КВАСЕ	150/120/60.....640 Р.
С овощами и картофельными лаптями с брусникой	
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200/170.....460 Р.
С зеленой гречей и грибами	
САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ	320.....690 Р.
С овощами, нутом, в томатном соусе с грецким орехом	
КРОЛИК ТУШЕНЫЙ	130/100/50.....620 Р.
С перловым ризотто и кремом из айвы	
УТИНАЯ НОЖКА ПО-ТАВРИЧЕСКИ	160/80/30.....620 Р.
С картофельным кремом, томатным джемом и боярским соусом	
МАНТЫ С МЯСОМ ЛОСЯ	320/50/50.....490 Р.
С деревенской сметаной и восточным соусом	
ДОМАШНЯЯ ПАСТА	320.....510 Р.
С тушенкой из лося и овощами в томатном соусе	
КОТЛЕТКИ ИЗ ДИЧИ	120/120/30.....540 Р.
С жареным картофелем, сливочным соусом с сосновыми шишками	
ЗЛАКОВАЯ СКОБЛЯНКА	300.....520 Р.
Постная, с овощами и грибами	
КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ	120/120/50.....580 Р.
С картофельным пюре, соусом лимонграсс и щучьей икрой	
ВЕТЛУЖСКИЙ СУДАК	220/150.....620 Р.
В соусе шампань со спаржей и брюссельской капустой в соусе чили	
КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЕМГОЙ	240.....720 Р.
С овощами в сливочном соусе	
ЖУЛЬЕН ВЕТЛУЖСКИЙ	180.....400 Р.
С копченым судаком и сморчками	
СКУМБРИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ	490.....740 Р.
С овощами в соусе айоли	

САЛАТЫ



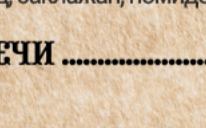
САЛАТ ОВОЩНОЙ ВЕТЛУЖСКИЙ	240.....410 Р.
Томаты, перец, огурчик с маслинками, домашней брынзой и красным луком	
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ	240.....430 Р.
Под ореховой заправкой с овощами	
САЛАТ С ГЛАЗИРОВАННЫМ ЯЗЫКОМ	260.....460 Р.
С помидорами черри и рукколой под соусом турандот	
ШАРЬИНСКИЙ ОЛИВЬЕ	260.....430 Р.
Под горчичной заправкой с копченым мясом и маринованными шампиньонами	
АВТОРСКИЙ ЦЕЗАРЬ	240.....480 Р.
С жареными креветками и жжеными томатами	
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СЕМГОЙ	260.....460 Р.
Со свежими овощами под нутовой заправкой и яйцом пашот	
САЛАТ С МЯСОМ БОБРА И КУСКУСОМ	260.....460 Р.
С копченым бобром, кускусом и вялеными томатами под гранатовой заправкой	
САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	240.....480 Р.
Салат тёплый с мраморной говядиной, спаржей и овощами под соусом ранч	
САЛАТ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ	200.....410 Р.
В глазури терияки с овощами и киноа в арахисовой заправке	

ГРИЛЬ И БАРБЕКЮ



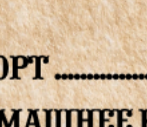
ВИБЕУЕ СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ	*ЦЕНА ЗА 100 ГР.....720 Р.
Это мясо категории Prime - с самой высокой степенью мраморности, которая обеспечивает стейку нежную текстуру и превосходный аромат. Рекомендуемая прожарка medium rare	
СТЕЙК T-BONE	*ЦЕНА ЗА 100 ГР.....650 Р.
Получил своё название за T-образную кость, которая разделяет в нём два вида мяса, с тонкого края (стриплойн) и мяско вырезки	
DENVER СТЕЙК ДЕНВЕР	*ЦЕНА ЗА 100 ГР.....520 Р.
Альтернативный стейк, мраморный сделан из филе шейного отруба, выделяется своей потрясающей мраморностью. Вкусовые качества мяса лучше выделяются раскрываются при жарке. Среди прочих стейков Денвер выделяется также своей необычной продолговатой формой и крупными волокнами. Рекомендуемая прожарка medium	
СТЕЙК МЯСНИКА	ЦЕНА ЗА 100 ГР.....510 Р.
Диафрагма ценится среди гурманов за насыщенный мясной вкус. Она станет основой для запеченного мяса, тонкий вкус которого оттенит соус сальса, или домашней колбасы зельц. Самый популярный рецепт из говяжьей диафрагмы - стейк мясника или мачете. По сравнению с классическими стейками, мачете более насыщенный на вкус и остаётся сочным при любой прожарке. Рекомендуемая прожарка medium.	
БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	320.....540 Р.
С сольным огурцом, помидором и глазуньей	
БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ ЛОСЯ	320.....520 Р.
С сыром Халуми	
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	500/70/50/50.....940 Р.
С маринованным луком, соусами из томата и сметаны	
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	500/70/50/50.....870 Р.
С маринованным луком, томатным и сметанным соусами	
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ	500/50.....870 Р.
С соусом барбекю	
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ	500/30.....840 Р.
В пряной глазури	
ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА	220/80/50.....590 Р.
Из баранины, с капустой и соусом барбекю	
БУЖЕНИНА НА ГРИЛЕ	200/100.....590 Р.
С картофелем и свеклой под медово-горчичным соусом	
ЯЗЫК НА ГРИЛЕ	200/50.....650 Р.
С болгарским перцем, помидорами черри и шуркрутом из капусты	
ЗЛАКОВЫЙ БИФШТЕКС	100/120/30.....560 Р.
Постный с овощами гриль и соусом песто из молодой крапивы	
ХАЛУМИ НА ГРИЛЕ	200/100.....490 Р.
С жареными ананасом и пивным джемом	
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	100/130/30.....740 Р.
Со сливочным киноа и ананасовой сальсой	

ГАРНИРЫ



СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ	200.....190 Р.
В горчичной глазури	
ОВОЩИ ГРИЛЬ	320.....280 Р.
Кабачки, болгарский перец, баклажан, помидор, шампиньон, капуста, картофель	
КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ	200.....190 Р.
Со сливочным маслом	
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	240.....250 Р.
На топленом масле	
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	240.....260 Р.
На топленом масле	
ПЕРЛОВОЕ РИЗОТТО	200.....220 Р.
С сыром маскарпоне	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150.....190 Р.
На сливках	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150.....190 Р.
С трюфельным маслом	
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	200.....190 Р.
С специях	
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА	200.....190 Р.
В соусе Чили	
ШАШЛЫЧОК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	170.....210 Р.

СОУСЫ



НА ВЫБОР АССОРТИМЕНТ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА	50.....100 Р.
---	---------------

ДЕСЕРТЫ



КРАМБЛ ЯГОДНЫЙ	160/50.....290 Р.
С мороженым	
ТОРТ АРАХИСОВЫЙ	150/30.....310 Р.
С соленой карамелью	
ТЫКВЕННЫЙ ТОРТ	180/50.....310 Р.
МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ КЛЮКВЕННОЕ	100.....190 Р.
МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ БАБЛ-ГАМ	100.....190 Р.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	240 Р.
АССОРТИ ПИРОГОВ	300.....250 Р.
ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	60.....60 Р.
ПИРОГ С КАПУСТОЙ	60.....60 Р.
ПИРОГ С МЯСОМ	60.....60 Р.
ПИРОГ С РЫБОЙ	60.....60 Р.
ПИРОГ С ЯЙЦОМ	60.....60 Р.
РАСТЕГАЙ С КУРИЦЕЙ И СМОРЧКАМИ	160.....150 Р.

МЫ ЗАВОТИМСЯ О ВАС И ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ ОВОЩИ, МОЛОКО, МЯСО, ПТИЦУ, ЯИЦА, ГРИБОЧКИ, РЫБУ И ЗЕЛЕНЬ.

