

НОВОГОДНЕЕ  
МЕНЮ



GIRO

traditional mediterranean  
restaurant

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Оливье по рецепту 1860 года  
с лангустином и перепелом  
- 2500 -

Сельдь под шубой  
с домашним бородинским хлебом  
- 600 -

Заливное с лососем, крабом  
и красной икрой  
- 1800 -

Мимоза с опаленным лососем  
и красной икрой  
- 1600 -

Холодец из мраморной говядины  
с чёрной икрой и домашним хреном  
- 2500 -

- Квашеная капуста с ягодами  
- 450 -

Чёрная икра *10 гр*  
- 1300 -

- Красная икра *50 гр*  
- 1500 -

---

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



---

Пельмени с лососем, сибасом,  
красной икрой и копченой сметаной  
- 1500 -

*Предзаказ на рыбу и птицу  
осуществляется за 5 дней*

Запечённая утка, фаршированная  
мандаринами, брусникой, яблоками  
и имбирем с квашеной капустой  
и картофелем  
- 4500 -

Гусь, фаршированный яблоками,  
имбирем, мандаринами и брусникой  
с квашеной капустой и картофелем *100 гр*  
- 450 -

Стерлядь, припущенная  
в огуречном рассоле  
с картофелем и шпинатом *100 гр*  
- 500 -

## ДЕСЕРТЫ



---

Наполеон  
- 600 -

---

**БАСКОВ ПЕРЕУЛОК, 2**  
**@GIRO.RESTAURANT**