



ГАЛА-МЕНЮ



METROPOL
SINCE 1905



МЕНЮ №1 4 400 руб./на персону*

<i>Amuse-Bouche</i>	Вяленая оленина на хрустящем хлебе	20 г.
<i>Холодная закуска</i>	Тортини из печени цесарки, лимонный бриош, малиновое желе и лесные ягоды	110 г.
<i>Горячая закуска</i>	Креветки с жульеном из овощей, кунжутом и соусом Лемонграсс	110 г.
<i>Основное блюдо</i>	Кулебяка из палтуса и форели под соусом «Шампанское с икрой»	140/100 г.
<i>Десерт</i>	Шоколадный «Вавилон» (ассорти шоколадных десертов)	140/100 г.
<i>Дополнительно</i>	Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное	40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



МЕНЮ №2 4 600 руб./на персону*

<i>Amuse-Bouche</i>	Крем из копченой форели на бриоше	15 г.
<i>Холодная закуска</i>	Сыр страчателла с вялеными томатами, копченой свеклой и икрой	170/10 г.
<i>Горячая закуска</i>	Судак папьет с шафрановым соусом	110 г.
<i>Основное блюдо</i>	Утиное филе и ножка конфи с пряной грушей под соусом «Бигаррд»	170/130 г.
<i>Десерт</i>	«Московские вечера», крем «Шантили» и шоколадный соус	100 г.
<i>Дополнительно</i>	Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное	40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



МЕНЮ №3 5 000 руб./на персону*

<i>Amuse-Bouche</i>	Брускетта с печеным баклажаном	30 г.
<i>Холодная закуска</i>	Лосось гравлакс с творожной сывороткой, зеленым маслом и крошкой Бородино	60/50 г.
<i>Горячая закуска</i>	Велют из цветной капусты и трюфеля, эклер с уткой и маскарпоне	300/10 г.
<i>Основное блюдо</i>	Шатобриан из говядины, сельдерей, спаржа и соус «Портвейн» и хрустящий лук	110/140 г.
<i>Десерт</i>	Тропический жемчуг (Мусс из маракуйи, сорбет из манго, кокосовое бeze)	99 г.
<i>Дополнительно</i>	Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное	40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



МЕНЮ №4 5 300 руб./на персону*

Amuse-Bouche

Подкопчённое утиное филе с ореховым соусом и хрустящим салатом 20 г.

Холодная закуска

Гребешок с жульеном из цукини и сладкого перца и кремом из кинзы 50/80 г.

Горячая закуска

Тимбал из баклажанов и томатов, сыр рикотта с базиликом с соусом «Пеперониата» 180 г.

Основное блюдо

Оленина, рагу из боровиков, брусника и можжевельный соус 100/120 г.

Десерт

Чизкейк с зелёным чаем и шоколадный сорбет с мятой 99 г.

Дополнительно

Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное 40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



МЕНЮ №5 5 800 руб./на персону*

<i>Amuse-Bouche</i>	Дорблю с фисташками и виноградом	20 г.
<i>Холодная закуска</i>	Дальневосточный краб с огурцом, икрой тобико и манговым соусом	110 г.
<i>Горячая закуска</i>	Перепелка, острые ананасы и брусничный соус	150 г.
<i>Основное блюдо</i>	Каре ягненка в корочке из фисташек и сыра «Грюер» с вялеными томатами, пряным баклажаном и соусом «Розмарин»	160/170 г.
<i>Десерт</i>	Яблочный сад (десерт «Яблоко», карамельное мороженое, желе «Калвадос»)	135 г.
<i>Дополнительно</i>	Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное	40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



МЕНЮ №6 6 500 руб./на персону*

<i>Amuse-Bouche</i>	Рафаэлло из цыпленка, сельдерея, яблока и фисташек	20 г.
<i>Холодная закуска</i>	Тартар из говядины гриль с эстрагоном и фуагра	110 г.
<i>Горячая закуска</i>	Жареные ravioli со шпинатом и соусом «Пармезан» с икрой кижуча	75/40 г.
<i>Основное блюдо</i>	Сибас чилийский, фенхель под соус «Борщ»	100/110 г.
<i>Десерт</i>	Десерт «Пьяная вишня» с ванильным мороженым и мороженое с корицей	112 г.
<i>Дополнительно</i>	Булочка луковая, булочка овсяно-ржаная с изюмом, масло сливочное	40/45/15 г.

* Цены указаны в рублях РФ и включают НДС. Цены действительны до 31 декабря 2022 г.
10% за сервисное обслуживание будут добавлены к стоимости меню и напитков.
Гостиница оставляет за собой право изменения цен и состава меню без предварительного уведомления



METROPOL
SINCE 1905



Отель «Метрополь»
Москва, ул. Театральный проезд, д. 2

+7 (499) 501-78-00
www.metropol-moscow.ru
events@metmos.ru