



---

РЕСТОРАН МЕКК  
НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

МЕКК

## ЗАКУСКИ НА ФУРШЕТНОМ СТОЛЕ

Слабосоленый сиг, запеченный с томатами и гусиной печенью, с укропно-сметанным соусом и сиговой икрой

Жареный лосось в сметанном соусе с луком-резанцем, икрой форели и горячим пирогом из картофеля с луком-пореем

Копченый угорь с картофельным пирогом, огуречно-укропным желе и кремом из хрена

Тартар из сельди с сырым перепелиным яйцом, поджаренным картофелем, свиными чипсами, сметанным соусом и поджаренным ржаным хлебом

Филе лосося холодного копчения с кремом из хрена, салатом с пряными кильками и хлебцами со вкусом тмина



Маринованная свекла с лесными орехами, муссом из козьего сыра и соусом из яблочного сидра

Салат из филе утки холодного копчения с хрустящими овощами, чесночными хлопьями, жареными орехами и соусом на основе чеснока и яблочного уксуса

Boeuf a la tartar в стиле МЕКК

Салат с каре ягненка, приготовленными в чесночном масле на гриле овощами, обжаренными с соленым салом ростками и свекольными листьями

Фирменное хлебное ассорти МЕКК

МЕКК

## СУП

Супчик из топинамбура со свиными шкварками  
и хрустящим ржаным хлебом

## ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Слегка запеченный лосось холодного копчения с кремом из цветной  
капусты и картофелем, отваренным с укропом и лавровым листом,  
сервированный под соусом Hollandise с раковыми хвостиками

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Тушеная с луком баранина в чесночном  
бульоне с пюре из пастернака

## ДЕСЕРТ

Пирожное из горького шоколада под ягодным соусом

Трюфели, мармелад, шоколад

Приветственный напиток: коктейль из игристого вина

Красное и белое вино: по 2 бокала на гостя

Коньяк 4 сл

Кофе, чай, Вода

## Игристое вино

1 бокал в 21:50, перед наступлением Нового года по московскому времени, в баре Savoy

1 бокал в 23:50, перед наступлением Нового года в Эстонии



Ужин для взрослого - 140 EUR

Ужин для ребенка 12-16 лет - 50 EUR

Ужин для ребенка младше 12 лет - 0 EUR

Бронирование считается подтвержденным при поступлении предоплаты в течение 48 часов после подтверждения бронирования рестораном.

Последний день бронирования 16.12.2013



MEKK –Estonian modern flavours!  
[www.mekk.ee](http://www.mekk.ee), tel. +372 680 66 88