

Admiral hotel / restaurant SALT

(100% предоплата при бронировании)

275 евро (Меню из 5 блюд вкл. бокал вина, специально подобранного к каждому блюду)

Free bar: пиво, вода, вино.

Бронирование НГ ужина: 15 евро на человека

Дети до 16 лет в ресторан не допускаются

18.30. Аперитив

19.00. Ужин

Admiral's New Years Salute

*

POACHED SQUID Browned butter, ginger and macadamia nut 2017

Onix Blanco, Vinicola del Priorat, Scala Dei, Priorat, Spain

*

SALTED COD Kalix löjrom, dill and salsify

2017 Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel, Germany

*

FRIED TURBOT Sauce blanquette, morel and parsley

2016 Chablis, Billaud Simon, Chablis, Bourgogne France

*

ROASTED VENISON Leek, thyme and chestnut

2014 "Flocco" Castello di Bolgheri, Bolgheri, Tuscany, Italy

*

CHOCOLATE Caramelised banana and coconut

2016 Pedregoso Late Harvest Moscatel, Tabali Vineyard Gran Reserva, Elqui Vineyard, Chile

** COFFEE*

*

ALMOND CAKE

"Cuvée Archange", Philippe Prie, Champagne

00.00. шампанское и традиционные датские пирожные

Возможность увидеть один из самых красивых в городе фейерверков.

Живая музыка в течение всего вечера до 02.00