

*Московское
чаепитие*

ВОЗРОЖДЕНИЕ
ЧАЙНОЙ ТРАДИЦИИ



FOUR SEASONS
HOTEL
MOSCOW

ЧАЙ «МОСКВА»



ЗАКУСКИ / SAVORIES



БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ, СЕМГА, МЕДОВЫЕ ОГУРЦЫ,
ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

BORODINSKY RYE BREAD, SALMON, HONEY MARINATED CUCUMBERS, GARLIC OIL

ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЕМ, ЧЕДДЕР, АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

VATRUSHKA WITH POTATOES, CHEDDAR, ADYGEA CHEESE

ВОЛОВАН, КРАСНАЯ ИКРА, СМЕТАНА

VOL-AU-VENT, RED CAVIAR, SOUR CREAM

ТАРТАЛЕТКА, КУРИНЫЙ ПАШТЕТ, ЛУКОВЫЙ ДЖЕМ

TARTELETTE, CHICKEN PÂTÉ, ONION JAM

ПИРОЖКИ С МЯСОМ И КАПУСТОЙ

ASSORTED MINI PIES WITH MEAT AND CABBAGE

СЛАДОСТИ / SWEETS



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

PTICHYE MOLOKO (TRADITIONAL RUSSIAN SOUFFLÉ DESSERT)

МЕРЕНГА С КАРАМЕЛЬЮ

MERINGUE WITH CARAMEL

ОРЕШКИ СО СГУЩЕННОЙ

ORESHKI WITH CONDENSED MILK (TRADITIONAL WALNUT-SHAPED COOKIES)

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

SWEET KARTOSHKA

МУРАВЕЙНИК С КАРАМЕЛЬЮ

MURAVEINIK WITH CARAMEL

МЕДОВИК

HONEY CAKE

ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ МАНГО

CHOUX PASTRY WITH MANGO CREAM

МАЛИНОВАЯ ПАСТИЛА С МАРШМЕЛЛОУ

RASPBERRY PASTILLE WITH VANILLA MARSHMALLOW

ТРУБОЧКА С КРЕМОМ

SCHAUMROLLEN, CREAM-FILLED PUFF PASTRY



СТОИМОСТЬ СЕТА 13 500 РУБЛЕЙ
НА 2 ПЕРСОНЫ

ЧАЕПИТИЕ ПРОВОДИТСЯ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ БРОНИРОВАНИЮ ЗА 24 ЧАСА.



Проект
Правительства
Москвы



Московское
чаепитие