

# Christmas Set Menus | Рождественское праздничное меню

24 December 2025 | 24 декабря 2025

## Christmas Seafood Menu | Рождественское меню из морепродуктов

### Amuse & Starters | Амюз и закуски

- **Gently Marinated Salmon with Stuffed Shrimps**  
*Accompanied by a delicate honey mustard emulsion*  
Нежно маринованный лосось с фаршированными креветками  
Подаётся с деликатной медово-горчичной эмульсией
- **Chilled Avocado & Shrimps Verrine**  
*Finished with aged Parmesan shavings*  
Охлаждённая веррина из авокадо и креветок  
Завершена стружкой выдержанного пармезана

### Soups | Супы

- **Seafood Velouté**  
*Rich, creamy bisque-style soup*  
Велюто из морепродуктов  
Насыщенный крем-суп в стиле биск
- **Silky Asparagus Velouté**  
Нежный спаржевый велюто

### Main Courses | Основные блюда

- **Char-Grilled Salmon & King Prawns**  
*Served with a refined bouquet of sautéed seasonal vegetables*  
Лосось и королевские креветки на гриле  
Подаются с изысканным букетом соте из сезонных овощей
- **Shrimp-Stuffed Fish Fillet**  
*Presented with classic American sauce*  
Филе рыбы, фаршированное креветками  
С классическим соусом «Американ»
- **Lobster Gratin**  
*With tender fish, wakame seaweed, butter & fresh lemon essence*  
Гратен из лобстера  
С нежным филе рыбы, водорослями вакаме, сливочным маслом  
и свежими нотами лимона

### Desserts | Десерты

- **Lemon Parfait**  
*Light and refreshing citrus notes*  
Лимонный парфе  
Лёгкий и освежающий цитрусовый вкус
- **Pistachio Swiss Roll**  
\*\*Фисташковый рулет «Свисс»\*



**Island View Resort**  
SHARKS BAY - SHARM EL SHEIKH

# Christmas Beef Menu | Рождественское мясное меню

## Starters | Закуски

- **Beef Bresaola & Avocado**  
*Delicately seasoned and elegantly presented*  
**Брезаола из говядины с авокадо**  
Тонко приправленная и элегантно поданная
- **Chicken Terrine with Pistachio**  
*Served with Roquefort cream sauce*  
**Куриный террин с фисташками**  
Подаётся с крем-соусом Рокфор

## Soups | Супы

- **Cream of Wild Mushroom Soup**  
Крем-суп из лесных грибов
- **Smooth Broccoli Velouté**  
Нежный брокколи велюто

## Main Courses | Основные блюда

- **Oven-Roasted Turkey**  
*Glazed with strawberry sauce, served alongside sautéed seasonal vegetables*  
**Запечённая индейка**  
Глазированная клубничным соусом, подаётся с соте из сезонных овощей
- **Beef Fillet Tornedo**  
*Finished with a rich mushroom sauce*  
**Филе говядины «Торнедо»**  
С насыщенным грибным соусом
- **Pan-Seared Duck Breast**  
*Enhanced with a classic orange reduction*  
**Утиная грудка, обжаренная на сковороде**  
С классическим апельсиновым соусом

## Desserts | Десерты

- **Warm Chocolate Soufflé**  
Тёплое шоколадное суфле
- **Nougat Glacé**  
Нуга глясе

❖ We Wish You a Delightful Christmas Dining Experience ❖  
❖ Желаем вам незабываемого рождественского ужина ❖



**Island View Resort**  
SHARKS BAY - SHARM EL SHEIKH