

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 сое 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»***

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 some из сезонных овощей
- **Beef Fillet Tornado**
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