



### В честь 50-летнего юбилея Princess Cruises,

Компания приглашает Вас совершить уникальное кулинарное путешествие сквозь десятилетия и насладиться нашим особенным меню, которое надолго оставит в памяти вечер, наполненный разнообразными кулинарными изысками.

#### 60-70е года

##### Возрожденная классика

Утиный паштет с консервированными абрикосами  
*Булочка*

И

Суп-пюре из белых грибов  
*Песто, чесночные чипсы*

#### 80-90е года

##### Калифорнийский фьюжн и Средиземноморские блюда

Особоуко аньолотти  
*Хрустящий шалфей, телятина*

ИЛИ

Зеленый микс  
*Лепешка с розмарином, козий сыр, густая оливковая паста*

#### Интермеццо

Сорбет из голубики с мятой и лимонными дольками

#### 2000е года

##### Современная классика

Филе палтуса под трюфельным соусом

ИЛИ

Острая говядина (с черным перцем и малабарской ягодой)  
*Пирог с жареным луком, хрен*

*Мусс из лука и сельдерея*

#### 2010е года

##### Эра нового ретро

Шоколадный торт с малиновым крем-брюлле и муссом из горького шоколада



Учась на юге Франции, один из основных продавцов шоколада и кондитер Норманн Лав создал этот десерт на основе шоколада Guittard и малины. Кондитер Лав создал это лакомство исключительно в честь 50-летия Princess.

\*\*\* Потребление недоваренного или сырого мяса, домашней птицы, морепродуктов, моллюска или яиц может увеличить риск болезни пищеварительного тракта, особенно если у Вас есть определенные заболевания.