



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.