

31.12.2024

New Year's Eve

# Новогодний ужин

12 000р. на человека  
per person

Дети до 6 лет – бесплатно  
от 6 до 12 лет – 50% от стоимости  
12 лет и старше – полная стоимость

Children under 6 years old are free of charge  
from 6 to 12 years get 50% discount  
over 12 years – full price

- Приветственный бокал игристого, устрицы
- Праздничный ужин в формате «Шведский стол»
- Бутылка вина для двоих на выбор (игристое, белое, красное)
- Диджей и танцы
- Прямая трансляция речи президента
- Фотозона для маленьких гостей

- Welcome glass of sparkling wine, oysters
- Dinner Buffet style
- A bottle of wine at your choice (sparkling, white, red)
- DJ & dancing
- Live broadcast of the President's speech
- Photo area for small guests

**Скидка 10%**

при бронировании с полной предоплатой  
до 01.12.2024

**10% discount**

for reservation with full prepayment  
until December 1, 2024

# Мени

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND STARTERS

Мидии с цитрусовым соусом  
Mussels with citrus sauce

Креветки  
Shrimps

Омуль холодного копчения  
Cold smoked omul

Балык из осетрины  
Greater sturgeons balyk

Лосось Гравлак в свекольном маринаде  
Salmon Gravlax in beetroot marinade

Ассорти колбас  
Cold cuts

Запеченная говядина рибай с соусом айоли  
Baked ribeye beef with aioli sauce

Буженина домашняя со сливочным релиш  
Homemade boiled pork with creamy relish

Пате из кролика с брусничным кетчупом  
Rabbit pate with lingonberry ketchup

Индейка пастроми с зерновой горчицей  
Turkey pastrami with grain mustard

Ассорти солений  
Assorted pickles

Ассорти сыров с виноградом, крекером, гриссини  
Assorted cheeses with grapes, crackers, grissini

Салат Мимоза с горбушей горячего копчения  
Mimosa salad with hot smoked pink salmon

Салат столичный с тремя видами мяса  
Stolichny salad with three types of meat

Салат из фунчозы с говядиной, овощами и пряной соевой заправкой  
Funchose salad with beef, vegetables and spicy soy dressing

Салат овощной с артишоками  
Vegetable salad with artichokes

Запеченный батат с авокадо, копченым сулугуни и соусом песто  
Baked sweet potato with avocado, smoked suluguni and pesto sauce

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Картофель «Джексон» / Potato «Jackson»

Кампанелле с черри и базиликом  
Campanelle with cherry tomatoes and basil

Грибное рагу / Mushroom stew

Тушеная капуста с грудинкой  
Stewed cabbage with brisket

Бамия с томатами под сливочным соусом  
Okra with tomatoes and cream sauce

Овощи гриль / Grilled vegetables

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

Мини стейки из форели на сливочном шпинате  
Mini trout steaks on creamed spinach

Цыпленок табака / Chicken Tabaka

Запеченная свинина в мандариновом соусе  
Baked pork in mandarin sauce

Шашлык из говядины с аджикой  
Beef skewers with adjika

Шашлык из бараньей корейки с соусом ранч  
Lamb loin skewers with ranch sauce

Жареные кальмары с креветками и рисом  
Fried squid with shrimp and rice

## КАРВИНГ / CARVING

Лосось запеченный с оливками и базиликом  
Baked salmon with olives and basil

Жаркое с розмарином и тимьяном  
Roast with rosemary and thyme

Жульен с индейкой и сырной эспумой  
Julienne with turkey and cheese espuma

## ДЕСЕРТЫ / DESERTS

Торт «Капучино» / «Cappuccino» cake

Чизкейк «Персик-манго»  
«Peach-mango» cheesecake

Пирожное «Ели» / «Christmas tree» cake

Пирожное «Сникерс» / «Snickers» cake

Суфле «Макадамия-пралине»  
«Macadamia-praline» soufflé

Эклеры «Новогодний бум»  
Eclairs «New Year's boom»

Макарон / Macaron

Конфеты / Candies

Нарезка фруктовая с ягодами  
Fruit platter with berries