

31.12.2025



azimut

CITY HOTEL
OLYMPIC MOSCOW

Новогодний ужин

15 000р.

на человека

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

AZIMUT Отель Сити Олимпик Москва приглашает вас и ваших близких на Новогодний гала-ужин, который станет идеальным началом 2026 года!

- Праздничный ужин в формате “шведский стол” от нашего шеф-повара, включая карвинг-станцию и специальный детский буфет
- Безлимитный бар (безалкогольные напитки, игристые и тихие вина, водка)
- Профессиональный ведущий
- Выступление DJ на протяжении всего вечера и зажигательные танцы
- Праздничная лотерея, где нет проигравших
- Фотозона, где вы сможете запечатлеть лучшие моменты вечера
- Прямая трансляция Новогоднего обращения Президента

Скидка 10%

при бронировании с полной предоплатой до 01.12.2025

*Бесплатная отмена бронирования возможна до 14 декабря 2025



21:00–02:00



AZIMUT Сити Отель Олимпик
ресторан Олимпик



+7 (495) 931-90-00
доб 2768

Меню

ВЕЛКАМ

Канapé с двумя видами икры на вафле
(щучья, красная лососевая)

Бокал игристого вина

Устрица

РЫБНАЯ СТАНЦИЯ

Креветки отварные с соусом темасо

Осетрина горячего копчения

Гребешок острый с цитрусом

Лосось гравлакс пастроми

Тунец холодного копчения с васаби

МЯСНАЯ СТАНЦИЯ

Запеченный стриплоин со сливочным
хреном

Зельц домашний с дижонской горчицей

Свинина буджало с яблочным конфитюром

Утиная грудка с ежевичным соусом
и малиной

Куриное филе сырокопченое с брусникой

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

АССОРТИ СЫРОВ

с виноградом, крекером, гриссини

САЛАТЫ

Оливье с крабом и красной икрой

Салат с кальмаром, креветками, романо
и кунжутной заправкой

Салат с ростбифом, запеченным перцем,
корнишонами и медово-горчичной
заправкой

Салат из копченого цыпленка с томатами,
адыгейским сыром, маринованными
шампиньонами, рукколой и соусом айоли

Ассорти из маринованных грибов
с ароматным маслом и жемчужным луком

Сочные томаты со страчателлой и нежным
авокадным дипом

КАРВИНГ

Тарталетка со шпинатом и брынзой

Индейка запеченная целиком с клюквенным
соусом грейви

Жаркое из баранины с корицей и имбирем

ГОРЯЧЕЕ

Люля кебаб из баранины и печени с мацони

Мини стейк из лосося с мидиями в специях
сичими и соусом унаги

Рулетики из свиного карбонада с корнишоном,
зерновой горчицей и соусом шаркутье

Шашлычок из утиного филе в соусе хойсин

Зразы рубленые из говядины фаршированные
грибами в сливочном соусе

Рагу из морепродуктов в соусе маринара

Куриное бедро в темпуре с чесночным соусом

ГАРНИРЫ

Лазанья с грибами в сливочном соусе

Дольки батата печеные в травах прованса
с сырным соусом

Рис басмати с шафраном и жареным кешью

Картофельное пюре с ферментированным
чесноком

Аджапсанда

Грибной гратен

Лапша удон с овощами

ДЕСЕРТЫ

Торт Рождественский поезд

Торт Новогодние часы

Морковный рулет

Пирожное Щелкунчик

Пирожное Фисташковый бархат

Чизкейк Небоскреб тропический

Эклеры-мини Сюрприз

Мусс апельсин-облепиха

Пирожное Новогодние игрушки

Конфеты Трюфель

Нарезка фруктовая с ягодами