

—♦— Новогодний вечер —♦—
*«Карнавал масок,
блеск и тайны»*



ПРИГЛАШАЕМ В МИР, ГДЕ КАЖДАЯ ДЕТАЛЬ ХРАНИТ ТАЙНУ

**Обновлённые номера
и виллы — это пространство
для предвкушения: стильные,
просторные, наполненные
уютом, они становятся вашей
личной гримёрной перед
главным балом года.**

В ресторане новогодняя ночь превращается
в спектакль: здесь оживает магия, звучит
музыка, а праздничное меню — это язык
вкусов, на котором говорят тайны.

Пусть маска станет вашим секретным языком
этой ночи — языком блеска,
тайн и волшебства.



Тайны ПОГРУЖЕНИЯ В ИГРУ

Кто скрывается за соседней маской,
какой секрет хранит этот зал,
что случится ровно в полночь ?

31 декабря
2026 года



14:00–16:00

– Вступление
в легенду

Шагните в атмосферу тайны:
маска, бокал игристого и мелодия
скрипки – ваш первый секрет
этого вечера.



18:00–19:30

– Детская мастерская:
создай свою тайну

Маленькие гости раскроют магию творчества и
своими руками сотворят елку свечу и станут
героями мини - квеста.
Детская анимация и мастер класс по
изготовлению свечи елки из листов вошины.



21:30–03:00

– Кульминация:
НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ

Зал, где оживают легенды:
изысканные блюда, шоу и магия
полуночи. Раскройте свою тайну –
или сохраните её навсегда.

Дресс-код: маска – ваш пропуск в сказку

ПУСТЬ ЭТА НОЧЬ СТАНЕТ ВАШЕЙ САМОЙ КРАСИВОЙ ТАЙНОЙ

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(Общая подача)

- Рыбное ассорти
- Мясная гастрономия
- Свежие овощи с зеленью
- Ассорти сыров с гречишным мёдом
- Шпинатные блины с лососем шеф-посола и сливочным сыром
- Соленья
- Фруктовое ассорти
- Хлебная корзина



САЛАТЫ

(Один на выбор)

- Салат с жареным говяжьим языком в сливочно-сырном соусе
- Салат с креветками, томатами, подпеченным болгарским перцем в мисо-соусе



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Креветки с жареным баклажаном в сладком соусе на подушке из мусса феты



ГОРЯЧЕЕ

1 курс

- Утиная грудка с муссом из лука порей и ягодным соусом

2 курс

- Медальоны из говяжьей вырезки с яблочно-сельдереевым кремом и соусом вишневый демиглас



НАПИТКИ

- Клюквенный морс – 0,5 л на гостя.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ

(Общая подача)

- Фруктовая корзина
- Свежие овощи
- Ассорти сыров
- Мясная гастрономия



САЛАТЫ

(Один на выбор)

- Салат овощной со сметаной
- Салат оливье с курочкой



ГОРЯЧЕЕ

1 курс

- Куриные наггетсы с картофелем фри и сырным соусом

2 курс (одно на выбор)

- Бургер с куриной котлетой
- Куриный шашлычок с фирменным соусом



ДЕСЕРТ (один на выбор)

- Медовик
- Чизкейк



НАПИТКИ

- Морс

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ БАР

(1 позиция на выбор)

ИГРИСТОЕ ВИНО

- Просекко Болла – 750 мл
- Асти Бруни – 750 мл

БЕЛОЕ ВИНО

- Ле Гран Нуар Шардоне – 750 мл
- Пино Гриджио Болла – 750 мл
- Селлар Селекшн Совиньон Блан – 750 мл

КРАСНОЕ ВИНО

- Ле Гран Нуар Пино Нуар – 750 мл
- Кьянти Портобелло – 750 мл
- Балuarte Робле – 750 мл

ВИСКИ

- Чивас 12 лет – 700 мл
- Джемесон – 700 мл

БРЕНДИ

- Арарат 5 лет – 500 мл
- Рулле VS – 500 мл

ВОДКА

- Чистые Росы – 500 мл
- Белуга – 500 мл
- Онегин – 500 мл

СТОИМОСТЬ

Взрослый

15 000 руб./чел

Ребёнок 7-14 лет

7 000 руб./чел

Дети до 6 лет — бесплатно

Новогодний ВЕЧЕР 2027

Для расчета стоимости и бронирования
обратитесь к менеджеру по номеру:

8 927 800 12 03

