



«Царь»



«Астория»



«Карл и Фридрих»

В «ЦАРЕ» РЯЖЕННЫЕ ВСТРЕТЯТ (ХЛЕБОМ-СОЛЬЮ И НАЦЕДЯТ ВОДКУ ИЗ ЛЕДЯНОГО САМОВАРА)

В ту же ночь ресторан «Старая таможня» затекает интерактивный мюзикл «Двенадцать стульев» (начало в 21.30). Помимо танцевального шоу в стиле кабаре 1920–30-х и театральных зарисовок по сюжету книги Ильфа и Петрова предлагаются аттракционы и фокусы от Кисы Воробьянинова и мадам Грицацуевой, выборы президента Шахматного клуба и розыгрыш сокровищ из гарнитура мадам Петуховой. Специальное меню от шеф-повара Паскаля Коше включает девять перемен: в том числе карпаччо из морских гребешков, сервированное взбитыми сливками из лайма, мильфей из фуа-гра и черных трюфелей, пельмени из белых грибов в бульоне из розового шампанского, половину запеченного лобстера «Термидор», обжаренную копченую грудку гуся под соусом из портвейна и буше «Черный лес» с маринованной вишней. Под звуки джаз-бэнда «Калипсо» будут наливать советское игристое; цена билета 10 000 руб., детям до двенадцати лет — пятидесятипроцентная скидка.

В ресторанах «Дастархан» и «Гюльчатай» организуют гавайско-растаманскую вечеринку, дресс-код приветствуется совершенно летний и с ямайским уклоном: сандалии, шорты, панамы. Устроители обещают — так и пишут — ураганы страстей и вулканы эмоций, танцы под знаменитый дред-рок, а также рассказ о том, за что аборигены съели Кука (кажется, впрочем, что это были не совсем те абориге-

ны, но какая разница, в Новый-то год). В праздничном меню узбекские специалитеты: салат «Ташкент» из зеленой редьки и говядины под соусом на айране, закуска «Гульбахор» — баклажанные рулеты, фаршированные орехами и грибами, салат «Чуйский» — рисовая лапша с телятиной, чебуреки и самса, люля-кебаб и кызыл-балык. Виски, водка, мартини и текила отпускаются без ограничений, советское игристое разливают до полуночи. В «Дастархане» праздник стоит 6000 руб., в ресторане «Гюльчатай» 5000 руб.

На входе в ресторан «Царь» ряженые встретят хлебом-солью и нацедят водку из ледяного самовара. С непременно Дедом Морозом и его внучкой споется ансамбль Полины Волошиной, а также шут гороховый, ряженые и балалаечники. В обширной гастрономической программе мясной студень и селедка под шубой, оливье с телятиной и салат с камчатским крабом, рулет из цесарки и стерлядь фаршированная, икорное плато с тостами и иные разносолы: кролик с лесными грибами, севрюжья скоблянка, утиная ножка в яблоках и капусте, оленина с брусничным соусом, кулебяка с лососем. Намеча-

ются гуляния в русских дворцовых традициях и царские забавы. Стоит это все 15 000 руб. Те же деньги просят и в ресторане **Francesco**, который на днях отметил свой первый день рождения. Гвоздем вечера станет итальянский чечевичный суп дзампоне со свиной нашингованной ногой. На десерт шеф Джузеппе Приоло подаст рождественский миланский пирог панеттоне — куполообразный кекс с засахаренными фруктами и изюмом. Веселить гостей пригласили телеведущую Таню Мяту и вокалистку, обозначенную как синьора Антонелла из Сорренто.

Чтобы искомой ночью попасть в ресторан «Палкинъ», надо внести минимальный депозит 8500 руб. Меню a la carte предлагает студеное мясо кролика с домашним паштетом из фуа-гра, салат из свежих листьев и козьим сыром, копченую форель с овощами сальса, раковыми шейками и морковной пастилкой, пате из телятины с пармезановым облаком, шейки лангустингов с кремом из сельдерея, котлетки из кролика, саварен из морского гребешка с филе барабульки под одеялом из миндаля. На горячее подадут стерлядь, тушеную утиную ножку с запечен-

ными каштанами и опять же фуа-гра, котлеты из лосятины с луковым киш-лореном, на сладкое шоколадный куб с кремом из бергамота и соусом из свежей малины, цитрусовый чизкейк с фламбе из мандаринов с коньяком. Музоформление — аргентинское танго.

В ресторане **Ginza** празднование обойдется в 15 000 руб. Ведущий — Константин Анисимов, «голос стадиона „Петровский“». Бармены устроят шоу, ансамбль «Флора Хит» будет музицировать, еду приготовит шеф Сергей Хан, малышей на всю ночь можно будет сдать в детскую комнату.

В ресторане «Карл и Фридрих» можно отметить праздник за 6000 руб., дают программу в стиле «Карнавальная ночь». До праздничного фейерверка угощают мясным и рыбным ассорти, в том числе зубаткой горячего копчения и семгой — холодного, салатом с маринованным палтусом и салатом с ростбифом, перепелкой, фаршированной куриным филе, с апельсиновой цедрой, картофельными драниками и клюквенным соусом. На десерт новогодний кекс. А по соседству в ресторане «Русская рыбалка» Новый год пройдет в стиле буги-вуги: стилиги, твист и рок-н-ролл шестидесятых, путешествие во времени и встреча с кумирами прошлых лет, поздравление от как бы Элвиса Пресли и танцевальный марафон и традиционный новогодний салют на прудах. За 7500 руб. в меню французское шампанское, лосось собственного посола, ростбиф, буженина с чес-