

МАГИЧЕСКИЙ ВЕЧЕР  
СО СРЕДНЕВЕКОВЫМИ  
ГАДАНИЯМИ ГАРАНТИРУЕТ  
РЕСТОРАН MONET.  
В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ ВЫ  
СМОЖЕТЕ ИСПЫТАТЬ СВОЮ  
СУДЬБУ НА КАРТАХ ТАРО И  
ПОГАДАТЬ НА ДРЕВНИХ  
СКАНДИНАВСКИХ РУНАХ



Домашний и добрый формат новогодней ночи предлагает уютный ресторан гастрономической кухни **De Kas**. В заведении заверяют, что к каждому гостю и компании найдут индивидуальный подход. Например, в De Kas готовы предоставить специальные предложения для вегетарианцев или позиции из безглютенового меню. Начать вечер советуют с авторской закуски от шеф-повара Виталия Михайлова — севице из омуля с муссом из пастернака настроит вкусовые рецепторы для более яркого восприятия гастрономических сочетаний. Для любителей рыбы в ресторане приготовят судак с картофельными драниками и кремом из белых грибов, для тех, кто предпочитает мясо, — мраморные говяжьи щечки с соусом из красного вина и икрой баклажана. Также на выбор гостям предложат гастрономические сетсы из фермерских сыров, ломтиков малосоленного лосося и холодца из телячьих рулек с моченой брусничкой. Аперитивом к блюдам станет игристое. Приятным дополнением станет живая музыка, веселый интерактив от ведущего, шоу барабанов и безлимитный коктейльный бар. Стоимость вечера на одну персону — 8500 рублей.

Магический вечер со средневековыми гаданиями гарантирует ресторан **Monet**. В новогоднюю ночь вы сможете испытать свою судьбу на картах Таро и погадать на древних скандинавских рунах. При этом все предсказания на будущий год в Monet — счастливые. Эффектным украшением торжества станет таинственное танцевальное шоу «Индиго». Весь вечер гостей будут развлекать рок-н-рольные каверы хитов от группы Jack Daniel's Time. В Monet предусмотрены развлечения и для самых маленьких гостей. Какие — не уточняется, но организаторы гарантируют, что малышкам будет очень весело и очень вкусно. Для гастрономического удовольствия гостей ресторан приготовил интересную фуршетную линию закусок: гости смогут попробовать канапе с копченым угрем, испанские бандерильи с креветками и мидии с соусом «Морней». Цена билета «все включено» на одного гостя 7500 рублей, элитные напитки предоставляются без ограничений. Детское предложение обойдется в 2000 рублей.

Свои двери для друзей откроет в новогоднюю ночь богато украшенный старинный особняк паба-ресторана **«Английское Посольство»**. В заведении ценят верность семейным традициям, поэтому из года в год стараются уйти от шумной шоу-программы в пользу уютной и располагающей к общению обстановки. «Посольство» предлагает гостям самим решить, что должно быть на их праздничном столе. Особой популярностью на торжествах пользуется утиная грудка в апельсиновом соусе с пряной грушей, ирландский пастуший пирог с бараниной, свинина по-староанглийски и томленая в пиве баранья рулька. Для тех, кто хочет в честь Нового года устроить веселую пивную вечеринку, заведение предлагает легендарные ирландские Guinness, Kilkenny и Harp Lager, а также коллекцию редкого бутылочного крафта и разливной английский яблочный сидр. Кроме основного меню в праздничную ночь будет действовать специальное предложение. Цена входного билета — 1000 рублей, депозит по меню — не менее 2500 рублей на персону.

**Tiffani Bar** из года в год радует свою публику гастрономическими изысками и зажигательной атмосферой новогодних вечеринок с видом на волжские просторы. В течение всего праздничного вечера гостей будут развлекать известные нижегородские диджеи и традиционные герои Нового года — Дед Мороз и обворожительная Снегурочка. В новогоднюю ночь гости могут заказать свои любимые блюда из основного меню и попробовать авторские предложения от шеф-повара Tiffani Bar Ильи Травкина. Ресторан предлагает мультикультурную кухню на любой вкус: здесь представлена французская, итальянская, грузинская, японская и средиземноморская гастрономия. Любителям рыбы и морепродуктов приглянутся традиционные блюда азиатской кухни, символизирующие те или иные блага, которые принесет наступающий год. Эффектным украшением новогоднего стола могут стать сахалинские устрицы и камчатские крабы. Любителям грузинской кухни советуют выбрать цыпленок табака, который является одним из самых популярных блюд гостей. В качестве аперитива к блюдам из рыбы и птицы за отдельную плату пред-

лагают классические игристые вина, например Moet & Chandon Brut Imperial с нотами цитрусовых и крыжовника, и эксклюзивные — Dom Perignon, Rose Vintage 2004 года, в котором сплелись ноты красной смородины, земляники, апельсина, какао и сена. Стоимость вечера на одну персону — 5000 рублей. Кроме того, в новогодние праздники в Tiffani Bar ожидается серия вечеринок. В какой тематике они будут выдержаны, пока не уточняется.

