



PALACE BRIDGE

BY W'ONE HOTELS

Новый год в стиле «А ля русс»

*А la Russe*

31 декабря с 21:30 до 02:00

Приглашаем вас встретить 2025 год  
в русских народных традициях!

*Вместе отметим Новый год со всей широтой нашей души. Богатый колорит, легендарные яства и зажигательные гуляния!*

### ВАС ЖДУТ:



Хлеб да соль! Радужный прием гостей с лакомствами да сладостями.



Пусть кружится хоровод!  
Соберемся для шумной и веселой игры.



Заводная мелодия балалайки и баяна. Оживим современные песни народной аранжировкой.



Розыгрыш волшебных подарков для гостей: от молодильных яблочек до пера жар-птицы.



Танцы да пляски в исполнении девиц-красавиц.



Настоящие «кисельные реки и молочные берега» от нашего шеф-повара. Вас ждет пир с боярскими кулебяками, осетром и дичью.



Для самых маленьких гостей – веселая программа с аниматором и буфет от клуба Palace KidBridge.

***Взрослый билет – 24 900 ₽.***

***Детский билет (4–15 лет вкл.) – 12 450 ₽,***

***дети до 4 лет бесплатно.***

Дресс-код: русский нарядный! Бусы, пестрые платки, черевички – все, чтобы вместе отплясывать и водить хороводы.

Мы позаботились о том, чтобы новогодняя ночь стала для вас особенной.

Бронируйте столик прямо сейчас!

# НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

## WELCOME

Коктейль «Клюква в сахаре»



Конфетки-бараночки

20 г

*Петушки, сушки, баранки*

Кулебяка боярская

40 г

*Мини-кулебяка с судаком, лососем и икорным муссом из сметаны*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощи из Марьиных закров

40 г

*Помидоры маринованные, огурчики малосольные, грибы маринованные, жемчужный лук*

Дары русских полей

20 г

*Томаты черри, перец, огурцы, сельдерей, салатные листья*

Лосось по-княжески

50 г

*Лосось, маринованный в каркаде*

Оладьи по-царски

20 г

*Оладьи с щучьей икрой*

Осетр по-старорусски

50 г

*Осетр горячего копчения*

Ростбиф барский

40 г

*Ростбиф с брусникой*

Буженина «Из избы»

40 г

*Буженина с копченой паприкой и маринованными огурчиками*

Филе утиное «Серая шейка»

30 г

*Филе утки сырокопченое*

## САЛАТЫ

Салат «Купеческий»

80 г

*Мясной салат по оригинальному рецепту с копченой грудкой цыпленка, луком фри и шампиньонами*

Салат «Королева северных морей»

60 г

*Салат с форелью, томатами черри, оливками и рукколой*

Салат «Русские дары»

40 г

*Салат с запеченной свеклой, тыквой и творожным сыром*

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики по-деревенски

80 г

*Блинчики с грибами, луком и томленой говядиной*

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Рулька по-русски

60 г

*Свинина, запеченная в травах*

Медальон «Боярский»

60 г

*Медальоны из говядины с грибным соусом*

Рыбка золотая фаршированная

60 г

*Форель, фаршированная томленным рисом и овощами*

## ГАРНИРЫ

Булгур «Шелковый путь»

50 г

*Пряный булгур с орехами и сухофруктами*

Тартуфель с грибами

50 г

*Бэби-картофель с грибами и луком*

Овощи с пылу с жару

50 г

*Печеные овощи*

Хлебная корзина

40 г

*с творожным сыром*

## ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Сласти заморские

20 г

*Орешки с карамельной начинкой*

Торт «Императорский»

50 г

*Медовый торт со сметанным кремом и волошским орехом*

Фруктовые заедки

100 г

*Виноград, гранат, мандарин, банан, яблоки*

Клюквенный и облепиховый морс

250 мл

Вода, чай, кофе

Царский пир для ребят

220 г

*Картофель фри, наггетсы, овощные палочки, сахарная вата и мягкое мороженое*

*Алкоголь по системе «Все включено»: игристое, белое и красное вино, водка*