

Северный



Новый год по-китайски!

Новый 2025 год по восточному календарю станет годом змеи. Всем известно, что символ животного, ставшего талисманом, подарил Миру Китай. Удивительная, самобытная страна с древнейшей культурой и традициями, полная контрастов и экзотики, такая далекая, но такая близкая русскому человеку. Ведь нас объединяют радушие, гостеприимство, широкие застолья и веселье. Все это будет в ресторане “Северный”. Ресторан в сердце города превратится в Императорский дворец, украшенный специальными декорациями и оригинальной фото-зоной. Уникальный авторский яркий перформанс перенесет вас в атмосферу таинственной азии: Дракон, необыкновенные образы, Инь Янь, фонарики, лотос и китайские зонтики. Всё по фэн - шую.



Вас ожидает:

-  Волшебное звучание струнного инструмента в исполнении настоящего китайского виртуоза;
-  Впечатляющее, завораживающее акробатическое и эквилибристическое шоу;
-  Drum Show
-  Уникальные танцевальные постановки Санкт-Петербургского хореографа
-  Самые энергичные танцы под живой звук кавер - группы “Морошка”
-  Лучшая технически оснащенная площадка в Петрозаводске
-  Специфические спецэффекты, световое шоу, огромный Led экран, специальный контент
-  Ненавязчивая интерактивная программа дуэта ведущих – Евгения Журавлева (Москва) и известной в Карелии Екатерины Супранович
-  Анимация и сюрпризы



МЕНЮ

16 000 РУБ./ВЗРОСЛЫЕ
15 000 РУБ./ДЕТИ ОТ 12 ДО 18 ЛЕТ
5000 РУБ./ДЕТИ ДО 12 ЛЕТ (ПО ДЕТСКОМУ МЕНЮ)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти овощное

томаты свежие, перец болгарский, огурец свежий, соус «Релиш»

150/40 г.

Мясные деликатесы

пряная буженина, говядина сыровяленая, отварной говяжий язык, перец болгарский, соус майонез свекольный

130/90 г.

Сырное плато

пармезан, дор блю, сулугуни, скаморца, камамбер, бри, мед

135 г.

Гравлакс из форели в бруснично-свекольном маринаде

форель, лимон, гренки, микрозелень

140 г.

Сугудай из онежского сига с бородинским хлебом

сиг маринованный, лук репчатый, хлеб бородинский, брусника моченая, масло зеленое

130 г.

Карпаччо из говядины с заправкой из анчоусов

вырезка говядины, заправка из анчоусов (каперсы, анчоусы, горчица, майонез домашний) руккола, лимон, микрозелень

160 г.

Фруктовая ваза

цитрусовые, груша, виноград, киви, мята, сахарная пудра

150 г.

САЛАТЫ

Домашний оливье с перепелками

говядина отварная, перепелка, огурец свежий, отварные овощи, огурец соленый, зеленый горошек, заправка «Провансаль», горчица зерновая, перепелиное яйцо, соус черная смородина, руккола, микрозелень

150 г.



Страчателла с манговым соусом и ягодами клубники

сыр страчателла, соус манго, соус песто, клубника, микрозелень

160 г.



Салат с обожженной форелью шеф-посола

форель, руккола, фриллис, редис, огурец свежий, масло оливковое, соус «Релиш»

150 г.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НА ВЫБОР



Форель под соусом «Берблан» с красной икрой и свежими овощами

филе форели, соус Берблан (сливки, вино белое, розмарин, лук репчатый, тимьян, чеснок), икра красная, помидор, огурец свежий, редис, салат Айсберг, микрозелень

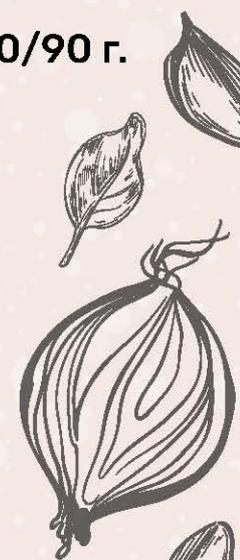
100/50/90 г.



Утиная ножка конфи с картофельным gratenom

утинная ножка, graten картофельный (картофель, сливки, яйцо, масло сливочное, сыр пармезан, брусника моченая, микрозелень)

320 г.



НАПИТКИ И ВЫПЕЧКА

Морс	400 мл.
Вода	500 мл.
Шампанское	750 мл.
Хлебная корзина	80 г.



Детское Меню

Салат Оливьешка»	120/70 г.
Наггетсы куриные	100/100/30 г.
Овощной салат с маслом	100/40 г.
Лакомство Винни-Пуха	140 г.
Морс	200 мл.
Хлеб	100 г.

