



31 декабря
с 21:30 до 02:00

Современный НОВЫЙ ГОД

Предлагаем вам встретить 2026 год
в ритме современного Петербурга

Современный НОВЫЙ ГОД

Отель Vasilievsky приглашает вас отпраздновать Новый год в ритме большого города со смехом и улыбками. В сердце современного Петербурга рождается праздник нового времени – яркий, лёгкий и вдохновляющий. Танцы, свет, драйв и немного волшебства технологий – всё, чтобы этот вечер стал яркой точкой отсчёта вашего нового года.

Взрослый билет - 19900 руб.

Детский билет 4-15 лет - 9950 руб.

дети до 4 лет бесплатно

Вас ждут:

Остроумная программа
от ведущих: резидента Comedy Club Petersburg
и участника проекта «Comedy Баттл»



Стильные
конкурсы и приятные
сюрпризы



Музыка, которая
стирает границы
времени и поколений



Вихрь танцев
под светом неона
и фоторепортаж



Встретим 2026 год в духе будущего – с улыбками, музыкой и теплом, которое объединяет.

ООО "Музыка путешествий"

8 (812) 740-70-98, 740-70-99

office@mp-sp.ru

МЕНЮ

новогоднее

WELCOME

| | |
|---|------|
| Тартар из тунца с авокадо на ржаном крекере | 20 г |
| Мини-брюскетта с крем-чизом и трюфельным мёдом | 20 г |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|------|
| Тончайшие ломтики мраморной говядины медиум с грибным айоли | 40 г |
| Копчёная свинина с джемом Гренни Смит и розмарином | 40 г |
| Утиная грудка с карпаччо из финика и грушевым гелем на красном вине | 40 г |
| Форель в цветочно-цитрусовом маринаде | 50 г |
| Копчёный тунец с тартаром из печёной свёклы и рукколой | 35 г |
| Креветки с маринованным цукини | 30 г |
| Маринованные черри в душистом масле с кедровыми орехами | 20 г |
| Артишоки с пармезаном и лимонным соусом | 20 г |
| Рулетики из баклажанов с овечьим сыром | 20 г |
| Икра палтуса с лимонной цедрой на тонком блинчике | 20 г |
| Трюфельный крем с хрустящими чипсами | 20 г |
| Сырный паштет с орехами и мёдом | 20 г |

САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| Салат из свежих овощей с соком юдзу и арахисовой заправкой | 80 г |
| Салат с креветками, авокадо и сальсой из манго | 80 г |
| Салат с томлёными говяжьими щёчками, рукколой и пармезаном | 100 г |

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

| | |
|--------------------------------------|------|
| Аранчини с сыром и грибным соусом | 60 г |
|--------------------------------------|------|

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

| | |
|--|-------|
| Спинка судака с соусом биск | 210 г |
| Ростбиф из мраморной говядины с красным вином | |
| Утиная ножка конфи с брусничным демиглясом | |

ГАРНИРЫ

| | |
|--|-------|
| Запечённые овощи с розмарином | 210 г |
| Картофельный грatin в сливках с прованскими травами | |
| Киноа с овощами и лимоном | |
| Хлебная корзина с творожным сыром | 40 г |

ДЕСЕРТ И НАПИТКИ

| | |
|--|-------|
| Медовик на массандре с орехами и ванильным кремом | 60 г |
| Облепиховый морс с юдзу и мяты | 200 г |
| Сок в ассортименте | 200 г |
| Вода, чай, кофе | |

АЛКОГОЛЬ

по системе «Всё включено»

Игристое вино

Белое и красное вино

Водка

ДЛЯ ДЕТЕЙ

| | |
|---|-------|
| Картофель фри, наггетсы, овощные палочки | 220 г |
|---|-------|