

РЕСТОРАН РИБАЙ

НОВЫЙ ГОД  
В РЕСТОРАНЕ «РИБАЙ»



## О РЕСТОРАНЕ

Культовый ресторан «Рибай», расположенный в самом центре Санкт-Петербурга, объединяет в себе одну из самых вкусных и разнообразных кухонь города и уникальное «Шоу Талантливого персонала» — ведь официанты, бармены, хостес и даже гардеробщики ресторана поют, танцуют, показывают фокусы и

создают самую волшебную атмосферу во всем Санкт-Петербурге. В ресторане царит культ всего натурального и настоящего: от честных отрубов стейков до добротного интерьера заведения, подчеркнутого эклектичными сюрреалистичными вставками.



## НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ «РИБАЙ»

Новый год всё ближе, очень важно встретить его не только в теплом кругу самых близких людей, но и в уютной праздничной обстановке. Поэтому Новогодняя ночь в стейк-хаусе «Рибай» это не просто ресторанное торжество, это в первую очередь атмосфера общего единения, организованная для вас на высшем уровне. Неповторимое праздничное театрализованное представление, подготовленное творческой командой ресторана и оригинально оформленный интерьер перенесут вас в настоящую новогоднюю сказку. Широкий выбор вкуснейших новогодних авторских блюд и напитков, а также множество сюрпризов и подарков сделают эту ночь незабываемой.

# НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Шеф-повар ресторана Олег Сосункевич разработал специальное меню, которое представляет собой свежий взгляд на приготовление традиционных новогодних блюд русской кухни. Гастрономическое многообразие дополнят любимые всеми блюда из премиальной говядины сухой выдержки, которая давно уже является визитной карточкой ресторана «Рибай».

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Оливье с мраморной говядиной и раковыми шейками
2. Холодец из телячьих хвостов с хреном и горчицей
3. Атлантическая сельдь под шубой с яблоком и домашним майонезом
4. Ростбиф из мраморной говядины с дижонской горчицей
5. Гречневые блинчики с икрой Кичужа
6. Стерлядь холодного копчения с соусом тартар
7. Фарерский лосось слабой соли
8. Хлебная корзина

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (на выбор)

1. Запечённый телячий язык с грибами и кедровыми орешками
2. Кокиль с лососем, креветками и сыром пармезан

## ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор)

1. Филе миньон с овощами гриль и соусом BBQ
2. Стейк из лосося с картофельным пюре «Васаби»

## ДЕСЕРТ

1. Фруктовая тарелка (ананас, мандарин, хурма, фейхоа, киви, грейпфрут)
2. Торт «Наполеон»

## НАПИТКИ

1. Вода Acqua Panna Still 0,375 ml
2. Вода S.Pellegrino Sparkling 0,375 ml
3. Moët & Shandon Brut Imperial 0,375 ml
4. Морс клюквенно-брусничный 0,5 ml
5. Малиновый сбитень 0,3 ml
6. Чай/Кофе (на выбор)



## КОНТАКТЫ

По вопросам организации мероприятий: + 7(921) 903-92-03 менеджеры ресторана  
Единый телефон GINZA Project: +7 (812) 64-16-16

Санкт-Петербург, ул. Казанская, 3а

