

**Новый год 2026
Гала-ужин**

31 декабря | Ресторан MURANO | 20:30

Роскошный ужин из шести блюд с подбором вина к каждому блюду

Коктейль из коллекции Beluga на аперитив и бокал шампанского в полночь

Специальное детское меню для гостей от 6 до 12 лет

Живая музыка - Tina Džankić

€ 290,- на человека*

Бронирование по имейлу reservations.pm@regenthotels.com

**Цена включает НДС и не включает сервисный сбор 10%. Количество мест ограничено*

Меню

Amuse Bouche

Припущенные устрицы | маринованный огурец | эмульсия из цитруса и лаврового листа

NV Cuvée Pietra Blanc de Blancs, San Leonardo, Италия

Канолли с фуа-гра

Пряные канолли | фуа-гра | фисташки | гастрик из ежевики

2019 Ergo Belo, Temet, Сербия (Шардоне, Морава)

Tartare Verde из креветок

Тартар из припущенных креветок | яблоки | огурец | пенка из авокадо и лайма | маслиновая крошка

2019 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Италия

Палтус в шампанском

Филе палтуса | крокеты с осьминогом | цуккини | соус на основе шампанского «бёр блан» с икрой

2022 Chablis Grand Cru "Les Clos", La Chablisienne

Лес и пламя

Филе говядины на гриле | тарталетка с лесными грибами | спаржа | соус «перигурдин»

2008 G.D. Vajra Bricco delle Viole, Barolo DOCG, Италия (Magnum)

Черный соблазн

Мусс из темного шоколада с крошкой из фундука | нежный карамельный крем | кокосовая панна-котта и малиновый гель

Quinta de Evramoira, Ramos Pinto, Tawny 10 Años, Португалия