***НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ***

***«О!СUBA»***

***Приглашаем отметить НОВЫЙ ГОД 2020 по-кубински!***

***В программе:***

***Праздничный национальный стол***

***Живая музыка, Музыкальный Дуэт с Кубы,***

***Ведущий, конкурсы, призы***

***Зажигательные танцы до 5:00 утра***

***Welcome, комплименты и сюрпризы от ресторана***

**Безалкогольный напиток (один на выбор):**

Сок (апельсин, яблоко, ананас) – 0,5л

2\*Пепси(стекло) – 0,25л

Домашний лимонад (лимон, клубника) – 0,5л

Морс клюквенный – 0,5л

+ Чай/Кофе – 1 порция (к десерту)

**Алкогольный напиток (один на выбор):**

Игристое вино , CAVA розе или брют, Испания – 0,75л. (бут.)

Вино белое Azevedo Alvarinho, сухое, Португалия– 0,75л (бут.)

Вино белое Gauchezko Chardonay, сухое, Аргентина – 0,75л (бут.)

Вино красное Sansegre Crianza (Риоха), сухое, Испания – 0,75л (бут.)

Ром SANTIAGO DE CUBA 3–летней выдержки, Куба – 0,35л

Ром VARADERO ORO 5–летней выдержки, Куба – 0,35л

Коньяк Roullet VS Grande Champagne, Франция – 0,35л

Водка РУССКИЙ СТАНДАРТ– 0,35л

**c 21:30 - Welcome**

***Комплимент от шеф–повара***

*- Сицилийские оливки с испанскими травами и добавлением паприки*

*- Фруктовое ассорти из ананаса, праздничных мандаринов, тропического манго, винограда и киви*

*- Испанский мясной деликатес: хамон, сыровяленый говяжий окорок и копчённые колбасы.*

***Комплимент от бармена:***

***В честь празднования 500 лет Гаваны бармен приготовит классический кубинский коктейль – HAVANA SPECIAL, на основе рома, ананасового сока и ликёра мараскино***

**с 22:00 – появление праздничных салатов:**

**(выносится на общих тарелках в стол)**

***Энсалада де Пинья***

*Тропический салат в ананасе с добавлением куриного филе и листьями салата с заправкой из сладкой клубники, мяты и ароматного базилика.*

***Поке а ло Кубано***

*Экзотическое сочетание филе свежего тунца с добавлением летнего манго, авокадо и белого риса под заправкой Тропикана*

***Оливье на островке***

*Кубинский вариант праздничного салата Оливье.*

*Подаётся в половинке авокадо*

**с 22:30 – Горячие закуски в стол  
*Мар и Тьерра***

*- Дуэт запечённых мидий: пикантные(томаты и шампиньоны под пармезаном ) и традиционные (краб, копённый бекон, паприка под сырной корочкой)*

*- Энчилада де пойо:*

*Филе куриной грудки обжаренное с луком и паприкой, завёрнутые в пшеничный тортильяс под соусом верде*

**с 23:15 - Горячее блюдо в стол:**  
***Бариадос микс***

*Сочная вырезка телятины и говядины, нежный окунь и филе лосося с ароматными овощами гриль*

**01:00**

**Основное горячее вечера!**

***Национальное кубинское блюдо –***

***запеченные СВИНЫЕ ЛОПАТКИ подаются с рисом и картофелем айдахо, потахе и жаренными бананами.***

***Блюдо повторяет рецепт праздничного вечера 27.10.2019 – визит президента Кубы Мигеля Диаз Канеля в ресторан O!Cuba.***

***Выносится и подаётся шеф поваром Даловаром Хоссаином.***

***…и если останутся силы на ДЕСЕРТ, каждому гостю в подарок настоящая кубинская сигара (из шоколада и гуаявы)***

**Стоимость входного билета на одну персону до 10 декабря:**

**Основной зал - 6800 руб.**

**Дальний зал – 6300 руб.**