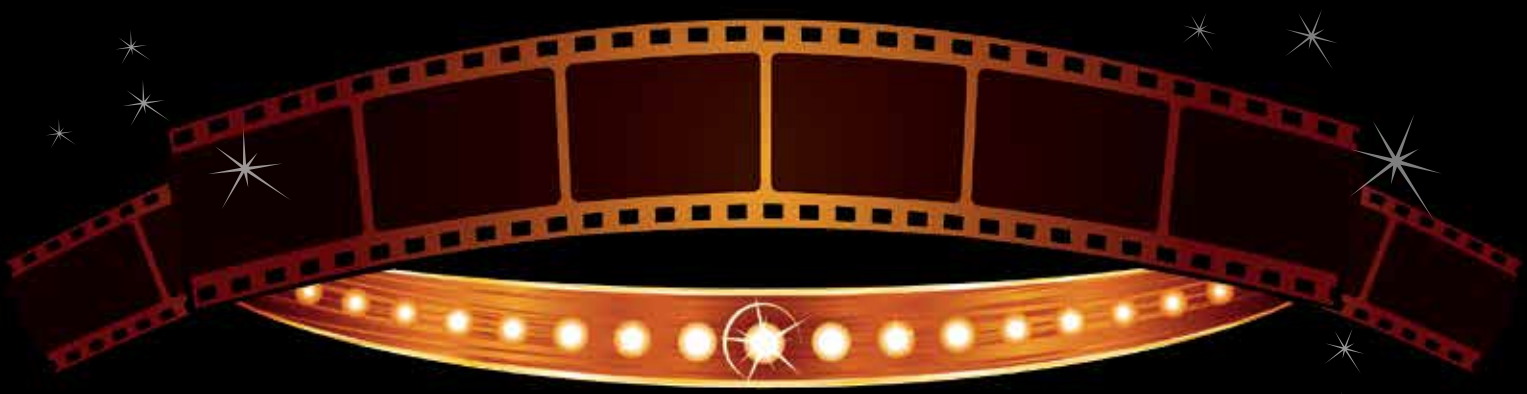




**ФИЛЬМ, ФИЛЬМ,
ФИЛЬМ!**



OLYMPIA GARDEN
ORIGINAL BY SOKOS HOTELS

КАМЕРА... МОТОР... ТИШИНА НА ПЛОЩАДКЕ!!!

ЭТО ВАМ НЕ РИО-ДЕ-ЖАНЕЙРО, ЭТО ЛУЧШЕ!

Станьте героем главного фильма этого года в Original Sokos Hotel Olympia Garden!

Будет вам и ванна, и кофэ, будет и какава с чаем.

Понимаете, каждый год 31 декабря мы с друзьями... щедро угощаем наших гостей аппетитными закусками и наливаем в неограниченном количестве игристые, красные и белые вина, водку, шотландский виски и безалкогольные напитки.

Это у нас такая традиция. Спешите занять лучшие места в зрительном зале!

Кто возьмет билетов пачку, тот получит... еще и after-party в пабе Sports' Bar 84!

Берегите пенсне, Киса! Сейчас начнётся!

31 ДЕКАБРЯ В 21:30

мы предлагаем вам:

- **СЪЕМОЧНАЯ ПЛОЩАДКА** (основная зона ресторана) – 12 000 ₽
- **ГРИМЕРКА** (терраса ресторана) – 9 000 ₽
- **КОСТЮМЕРНАЯ** (Sports' Bar 84) – 7 000 ₽

Билеты для двоих взрослых
с проживанием в Original Sokos Hotel Olympia Garden
с 31.12.2019 по 01.01.20. – от 19 300 ₽ (бранч включен)

Дети до 4 бесплатно,
с 5 до 15 лет – 50% стоимости

+7 921 639 24 73 | +7 812 335 22 73 | reservations.spb@sok.fi | restaurant.og@shotels.ru

Санкт-Петербург | Батайский пер. 3А

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

WELCOME:

- профитроли с муссом из копченого лосося и крем-сыра
- цыпленок су-вид с апельсиново-томатным вареньем
- канапе с атлантической сельдью и маринованным луком
- ростбиф с огуречным релишем и свекольным сыром на темной чабатте
- перепелиные яйца с красной икрой и айоли

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

- Икра заморская, баклажанная
- мясное ассорти (салями, язык, ростбиф)... горчишки?
- рыбное ассорти (скумбрия, лосось, рыба-меч)
- овощное ассорти
- соленья собственного приготовления
- оливье по рецепту жителей с улицы Строителей
- форшмак
- паштет, по иронии судьбы, печеночный
- винегрет, который слезам не верит, с квашеной капустой и солеными лимонами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

- утка с яблоками по-саксонски
- свинина запеченная по новому рецепту
- рыба запеченная с орехами и гранатом
- молодой картофель с укропом
- рататуй

КАРВИНГ-СТАНЦИЯ:

- стерлядь фаршированная рыбным муссом
- ростбиф

ДЕСЕРТ:

- мини-десерты
- самый обаятельный и привлекательный чайный торт (с мёдом и орехами)
- фрукты
- сыр швейцарский, оливки греческие
- компот из сухофруктов

+7 921 639 24 73 | +7 812 335 22 73 | reservations.spb@sok.fi | restaurant.og@shotels.ru

Санкт-Петербург | Батайский пер. 3А