

- Специально для наших гостей:
- ❖ новогоднее угощение по рецептам 19 века от шеф-повара
  - ❖ шампанское и усадебный морс всю ночь, всем и каждому без ограничения
  - ❖ радущие и тепло хозяев одного из лучших петербургских салонов
  - ❖ выступление известных артистов петербургской и зарубежной сцены
  - ❖ атмосфера праздника, веселья и только хорошего настроения от артистов знаменитой группы «Лентвист»
  - ❖ профессиональные ведущие дополнят новогоднее празднество Конкурсами и призами
  - ❖ поздравления Деда Мороза и Снегурочки
  - ❖ Концертная программа пианиста виртуоза
  - ❖ старинные романсы, отрывки из оперетт и популярные вокальные произведения в исполнении лауреата международных Конкурсов Адели Юнхольц
  - ❖ волшебный иллюзион и сказочные персонажи для незабываемого веселья в Новогоднюю ночь
  - ❖ выступление известного и незабываемого шоу-балета «Анфеля» с красочными номерами и интерактивными цыганскими танцевальными шоу, наполненными невероятной энергетикой
  - ❖ новогодняя дискотека до утра

Ждем Вас 31 декабря 2017 года с 22.30 часов до рассвета по адресу:  
г.Санкт-Петербург, Невский пр., д.18  
(812) 312-60-57, 8-981-715-08-40,  
[www.litcafe.su](http://www.litcafe.su)

*Wait for you:*

- ❖ New Year's dishes according to the recipes of the 19th century from the chef
- ❖ champagne and mors all night, all without restriction
- ❖ the warmth of the owners of one of the best Petersburg salons
- ❖ performance of famous artists of the Petersburg and foreign scenes
- ❖ atmosphere of a holiday, fun and good mood from the artists of the famous band "Lentvist"
- ❖ professional hosts will complement the New Year's festival with competitions and prizes
- ❖ congratulations from Ded Moroz and Snygurochka
- ❖ concert program of virtuoso pianist
- ❖ old romances, excerpts from operettas and popular vocal works performed by laureate of international competitions Adel Yungholts
- ❖ magic illusion and fabulous characters for an unforgettable fun on New Year's Eve
- ❖ performance of the famous and unforgettable show-ball et "Anfey" with colorful numbers and an interactive gypsy dance show filled with incredible energy
- ❖ New Year's disco until morning



Уважаемых гостей и господ о приобретении билетов любезно просят обескокоиться заранее, Количество мест строго ограничено.

# Новогодняя ночь в ресторане "Литературное кафе"



№ стола

Количество персон

Со всей новизнью приглашаютуважаемых гостей 31 декабря с 22.30 до рассвета на Новогоднее празднество в самый исторический ресторан Санкт-Петербурга, хранящий лучшие традиции с 1816 года.

МЕНЮ РЕСТОРАНА  
ЛИТЕРАТУРНОЕ  
КАФЕ

Салаты:

- Салат г-на Люсъена Оливье, гордость обеденных клубов, приготовленный с щадением по рецепту 1860г. в ресторане "Эрмитаж", с красной икрой, креветками, и телятиной, под воздушной вуалью из ланспика
- Салат из камчатского краба "Буржуа" с грейпфрутом и авокадо в ассорти из зеленых салатов
- Салат "Петровский" с языком и солеными грудочками, поданный с поджаренной сметаной

Закуски  
холодные:

- Филе дикого лосося в легком имбирном маринаде, дополненный ассорти из разной зелени и овощей
- Печенный корень сельдеряя в свекольном маринаде, поданный на соленом сыре с ароматом трюфелей, чипсами из черного хлеба и семенами подсолнуха
- Карпаччо из сыропеченой ямальской оленины с грушевым нуазетом, протертymi печеными яблочками, лесной ягодой и обленизовым маслом

Закуски  
горячие:

- Кулебяка петербургская "Деликат" пятиярусная с форелью, тресковой печенью, капустой, грибами и рубленым яйцом с заморским соусом из морских жителей

Торты  
брюдо на выбор

- Медальоны из мраморной говядины с фуа-гра, жареными боровиками и грушей, взбитым из лесных ягод "Ассорте"
- Судак "Алландэз", поданный на толченом картофеле с укропом и трюфельным маслом

Дополнения  
и капризы:

- Икра красная лососевый рыб последней путини на волованах
- Икра черная волжской стерлядки на волованах
- Хлебная корзина
- Фруктовый ассорти (Клубника, ананасы, мандарины, виноград, груши, яблоки)

Десерты:

- Суфле а-ля русс из ряженки и топленного молока на корже "Бородино" с хрустящей гречихой и соленой карамелью

Напитки  
без ограничений:

- Морс, Минеральная вода и Шампанское, Кофе и Чай на выбор

MENU OF THE RESTAURANT  
LITERARY  
CAFÉ

Salads:

- Mr. Lucien Olivier's salad, the pride of the lunch clubs, prepared with care according to the recipe of 1860. in the restaurant "Hermitage", with red caviar, shrimps, and veal, under an air veil of lanspeak
- Salad from the king crab "Bourgeois" with grapefruit and avocado in assortment of green salads
- Salad "Petrovsky" with tongue and salted pearls, served with smoked sour cream

Cold  
starters:

- Filet of wild salmon in light ginger marinade, supplemented with assortment of different greens and vegetables
- Roasted celery root in a beetroot marinade, served with salted cheese with a truffle flavor, black bread chips and sunflower seeds
- Carpaccio of smoked Yamal reindeer with pear Noisette, wiped with baked apples, forest berries and sea-buckthorn oil

Hot  
starters:

- Kulebyaka St. Petersburg "Delicat" five-tiered with trout, cod liver, cabbage, mushrooms and chopped egg with sauce from sea inhabitants

Main  
course:

- Medallions of marble beef with foie gras, fried mushrooms and pears, a brew of forest berries "Assorte"

Additions  
and caprices:

- Red caviar of salmon fish
- Black caviar of the Volga sterlet
- Bread basket
- Fruit Assembling (Strawberries, pineapples, mandarins, grapes, pears, apples)

Dessert:

- Souffle a la Russe from ryazhenka and melted milk on «Borodino» crust with crispy buckwheat and salty caramel

Unlimited  
drinks:

- Morse, Mineral water and Champagne, COFFEE AND TEA ON YOUR CHOICE