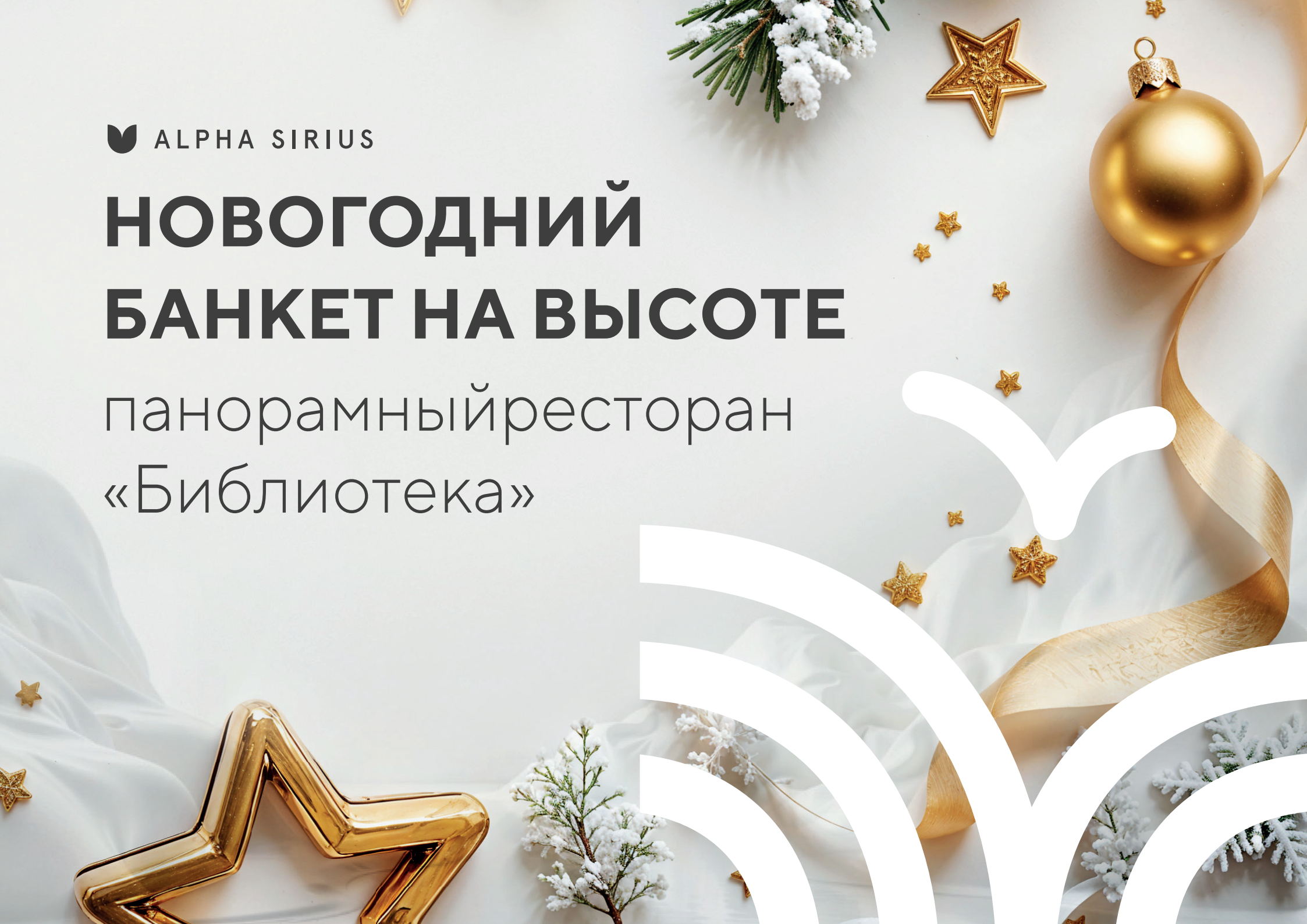


 ALPHA SIRIUS

НОВОГОДНИЙ БАНКЕТ НА ВЫСОТЕ

панорамный ресторан
«Библиотека»





ALPHA SIRIUS

Вечер безупречного стиля и утончённого вкуса

Эксклюзивное гастрономическое путешествие, виртуозная симфония авторской кухни и благородных вин.

Звёздный сомелье Алексей Митрофанов представит вам виртуозный винный перформанс: с блеском эрудиции и остроумием мастера, он раскроет перед вами сокровенные грани каждого терруара.

Наших гостей окутает атмосфера комфорта, лёгкое музыкальное сопровождение фортепиано и захватывающая панорама ночного Сириуса, озаряемого огнями праздника.

Кульминацией вечера станет грандиозный фейерверк над Олимпийским парком, видимый с лучшей обзорной локации — открытой террасы на крыше Alpha Sirius.

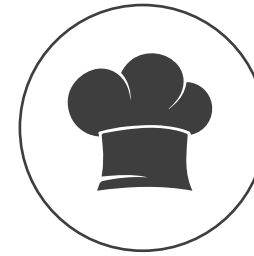
Именно вы станете свидетелем зрелища, достойного избранных.

Это не просто новогодний ужин — это манифест изысканной жизни, где каждый миг становится драгоценным воспоминанием.





Дегустация
вин



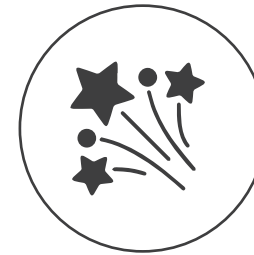
Блюда
от шефа



Звездный
сомелье



Живая
музыка



Праздничный
фейерверк

Алексей Митрофанов — сомелье высшей категории, амбассадор ведущих винных домов, признанный эксперт винного мира и виртуоз гастрономических сочетаний. Шеф-сомелье престижных ресторанов и отелей по всему миру — от московского «Белладжио» до легендарных парижских ресторанов, отмеченных звёздами Michelin. Сегодня Алексея Митрофанова стало синонимом безупречного вкуса и глубокого понимания винного искусства.

Карта вашего звездного путешествия

22:00 – Российский Аперитив: Пир до пира

Гостей лично встречает сомелье с бокалом Игривого из магнума. Пока вы знакомитесь, вас ждет роскошный фуршет: мясная и рыбная тарелки, местные сыры с медом и орехами, разнообразные соленья, хрустящие брускетты и нежные бриоши с ассорти мезе.

22:40 – Трилогия российского игристого: Сквозь пузырьки времени

Рассада за столом. Перед вами — три бокала с разными российскими игристыми: Пет-Нат, Шарма и классика. Пока вы погружаетесь в историю их создания, к винам подаются два символа праздника: изысканный Салат с козьим сыром, грушей и карамелизованным орехом и обновленная классика — Салат Оливье с лососем и красной икрой.

23:20 – Магия зимы от Деда Мороза и Снегурочки

Классика, без которой Новый год невозможен! Живое, душевное поздравление и фотографии на память.

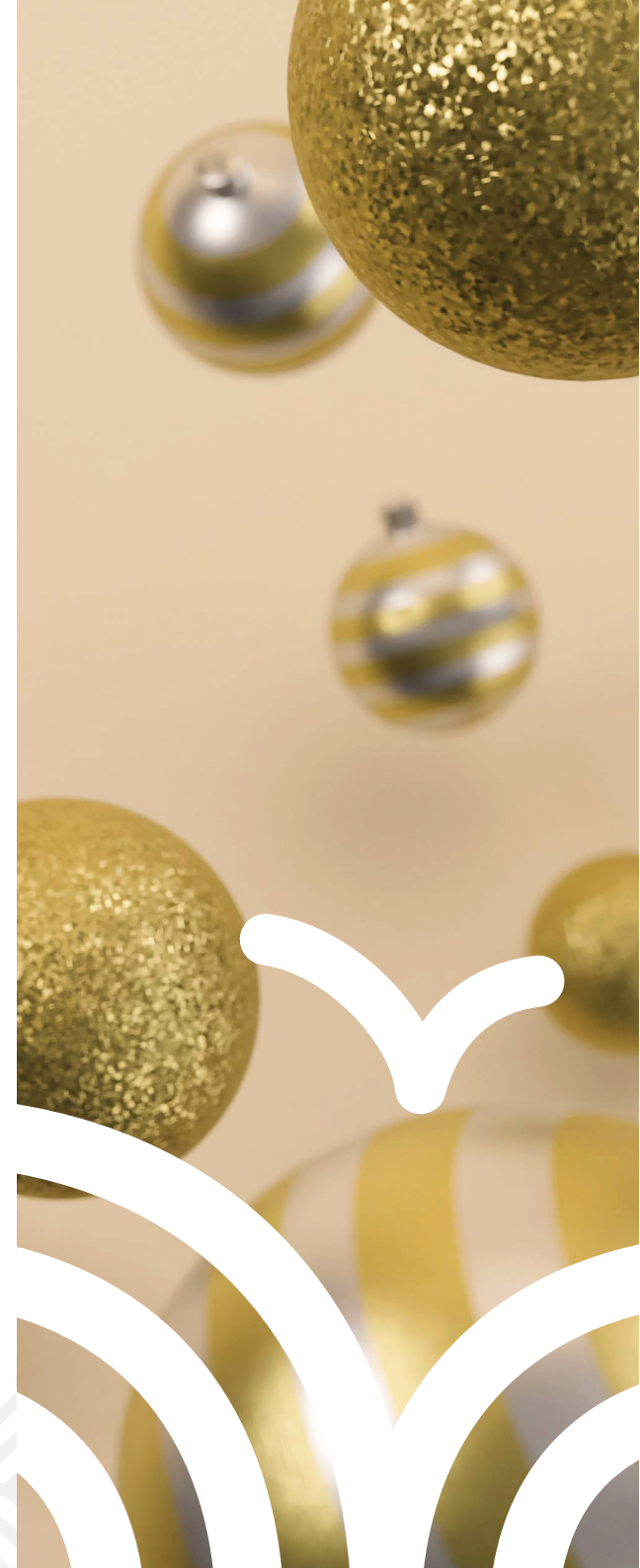
23:50 – Речь Президента и подготовка к главному

Пока вы наслаждаетесь выступлением, ваш сомелье-визионер готовит за кулисами веранды финальный аккорд уходящего года.

00:00 – Феерия на террасе! Сабраж!

Это кульминация! Под бой кремлевских курантов вы выходите на открытую террасу с видами на ночной Сириус, яхтенную марину и горы. В руках у вас бокал охлажденного игристого, а сомелье сабрирует горлышко магнума! Это громко, эффектно и незабываемо! Как раз в этот момент в небе появятся первые вспышки фейерверка в Олимпийском парке, а ещё через минуту праздничными вспышками озарится весь горизонт! Сабраж выполняется Саблей Клыч.

*В программе возможны незначительные изменения



Карта вашего звездного путешествия 2026

00:15 – Белая симфония морей

Возвращаемся за вновь сервированный стол. В бокалах — свежий сет белых вин. Идеальная пара к нежнейшему Лойну трески в сливочно-икорном соусе с картофелем Дофинуа. Играет пианист, создавая атмосферу утонченного наслаждения.

00:50 – Think Pink: Розовое настроение

Вечер набирает обороты! В бокалах играет рубином российское розовое вино. Живая музыка, легкий сторителлинг и шуточный интерактив. Самые активные и эрудированные гости получают в подарок бутылки вин из специального списка!

01:15 – Красная мощь российских терруаров

Время для главных красных вин России — мощного интернационального сорта и загадочного автохтона. Подача сопровождается настоящим театральным действием — сомелье декантирует вино при свечах. Мощь вина встретится с насыщенным вкусом Медальонов из говядины с овощами гриль и соусом порто.

01:40 – Ледяная кульминация

Финальный аккорд гастрономии — невероятно нежный Шоколадный мусс с малиновым конфи в паре с уникальным российским ледяным вином. История его создания — это рассказ о подвиге виноделов, который поразит ваше воображение.

Финальный дигестив

В финале программы — крепкий сет российских дигестивов из бара. Обмен впечатлениями, теплые объятия и понимание, что этот Новый год вы запомните навсегда.

*В программе возможны незначительные изменения



МЕНЮ

Холодные закуски

Ассорти свежих овощей
50г

Ассорти местных сыров
50г

Мясная тарелка
50г

Рыбное плато
50г

Ассорти солений
50г

Ассорти брускетт

Брускетта с ростбифом
и перепелиным яйцом
35г

Брускетта с лососем
35г

Брускетта со страчателлой,
томатами и гуакомоле
35г

Бриошь с ассорти мезе

Паштет из куриной печени 17г

Хумус 17г

Козий сыр с зеленью 17г

Салаты

Салат Оливье с лососем
и красной икрой 130г

Салат с козьим сыром,
грушей и карамелизованным
орехом 130г

Основные блюда (на выбор)

Лойн трески
в сливочно-икорном соусе
и картофелем Дофинуа
260г

Медальоны из говядины
с овощами гриль и соусом
порто 270г

Десерт

Шоколадный мусс
с малиновым конфи
100г

Хлеб

Булочка пшеничная
35г

Булочка бородинская
35г

Напитки

Морс ягодный
200мл

Сок в ассортименте
200мл

Кофе зерновой
в ассортименте
200мл

Вода с газом \ без газа
(стекло) 500 мл

Алкоголь (на выбор)

Вино игристое, брют
750 мл

Вино красное, сухое
750 мл

Вино белое, сухое
750 мл

СТОИМОСТЬ

26 500 ₽

   siriushotels

SIRIUSHOTELS.RU



СХЕМА ЗАЛА

Панорамный ресторан «Библиотека»





С Новым
Годом!

8 800 350 4400 | sales@siriushotels.ru

SIRIUSHOTELS.RU



[siriushotels](#)

Сириус, Морской бульвар, 1