

ЖАР ГРИЛЬ  
РЕСТОРАН

НОВОГОДНИЙ

2026

УЖИН

ПРИГЛАШАЕМ ВАС ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ ГОД В  
ГРИЛЬ-РЕСТОРАНЕ «ЖАР» ПОД ЗВУКИ ЧАРУЮЩЕГО  
САКСОФОНА И НАСЛАДИТЬСЯ ИЗЫСКАННЫМИ БЛЮДАМИ ОТ  
ШЕФ-ПОВАРА

FEEL THE DIFFERENCE

[radissonhotels.com/blu](https://radissonhotels.com/blu)

# ЖАР ГРИЛЬ РЕСТОРАН

## ПРОГРАММА ВЕЧЕРА:

WELCOME ФУРШЕТ

—  
НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ОТ ШЕФА

—  
ЖИВАЯ МУЗЫКА

СТОИМОСТЬ – 29 000 ₽

—  
ДЕТИ 6 - 12 ЛЕТ – 6 000 ₽

—  
ДЕТИ 0 - 5 ЛЕТ – БЕСПЛАТНО

## ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛ:

+7 (960) 709 74 47



ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ, Д. ВАРАКСИНО, ОТЕЛЬ RADISSON, ЗАВИДОВО

# МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА

## WELCOME ФУРШЕТ

Утиная грудка на бисквите с маринованной брусникой и золой из Ели	30 г
Тако из шпината с крабом, спаржей и тартаром из личи с муссом из абхазских	
Лимонов	40 г
Овощной гратен с белыми грибами и травами	30 г
Печенье с предсказаниями	20 г
Мандарины в вазе	50 г
Бокал игристого	

## НА СТОЛЕ

### ЗАКУСКИ

**Карпаччо из отборной мраморной говядины сухого вызревания с трюфельным соусом, карамелизированными кореньями, айвой и пряным маслом.**

*Сухой выдержкой достигается особая насыщенность вкуса и нежность текстуры.*

50/30/30 г

### АНТИПАСТИ

Артишоки гриль, оливки и маслины в фирменном маринаде, перчик с сыром

20/20/20 г

### АССОРТИ МЯСНОЕ

Ростбиф, рулет из индейки с пряной айвой и кедровым орехом, прошутто круд

30/30/30 г

### АССОРТИ РЫБНОЕ

Лосось гравлакс, креветка гриль с пряным маслом и лаймом, кальмар маринованный в тайском стиле с каперсами и маринованным лаймом

20/20//20 г

**Хлебная корзина** готовится индивидуально каждому гостю

# МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА

## САЛАТЫ

**Салат из запечённых овощей** с жареным трюфельным сыром, кленово-мятной заправкой и карамелизованными кедровыми орехами. 150 г

**Салат с ростбифом**, сладкими томатами, молодыми сосновыми шишками и ароматной заправкой 150 г

## СОУСЫ

Горчица из яблок, соус из копчёного чернослива, домашняя аджика 15/15/15 г

## ИНДИВИДУАЛЬНО

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Кулебяка из форели и чёрной трески со шпинатом, опятами и икорным соусом 150 г

Сорбет из облепихи 70 г

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

**Филе-миньон из мраморной говядины** с трюфельным пюре, соусом Винжен и зелёной аджикой. 130/60/50/30 г

или

**Угольная рыба** с припущенными зелёными овощами фенхелем и топинамбуром. Подается с классическим соусом бешамель. 130/50/20/30 г

## НА СТОЛЕ ДЕСЕРТЫ

Семифредо с малиной и фисташками. 30 г

Сабайон с игристым вином и свежими ягодами 60 г

Канноли с творожным кремом и клубникой. 30 г

Тирамису 30 г

## АССОРТИ ФРУКТОВ

Ананас, мандарины, фейхоа, мини-хурма, виноград, кумкват, клубника, физалис 50/50/50/50/50/30г

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## САЛАТ НА ВЫБОР

**Крабовый салат** с огурцами и яйцом, заправленный майонезом 120 г

**Овощной салат** с томатами черри и огурцом. Заправка на выбор: оливковое масло, подсолнечное масло или сметана  
150 г

## СУП

**Куриный суп** с фрикадельками, фигурной пастой, брокколи, зелёным горошком, морковью и перепелиным яйцом 200 г

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

**Рыбные палочки** 100 г

**Фрикадельки из говядины** в сливочном соусе 120 г

**Куриные котлеты** на пару 120 г

## ГАРНИРЫ НА ВЫБОР

**Паста Фарфалле мини** 100 г

**Картофель фри** 100 г

**Картофельное пюре** 100 г

**Овощи на пару** 100 г

**Соус сырный или кетчуп** 30 г

## ДЕСЕРТЫ

**Семифредо** с малиной и фисташками 30 г

**Канноли** с творожным кремом и клубникой 30 г

**Тирамису** 30 г

**Сок Рич** 200 мл