

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ 2027

31 ДЕКАБРЯ | 22:00

ИРИНА САЛТЫКОВА

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

при приобретении
ДО 1 НОЯБРЯ

–10%
ОТ СТОИМОСТИ

УНИКАЛЬНЫЙ ПАНОРАМНЫЙ ВИД | ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ | НОВОГОДНИЙ САЛЮТ | DJ-СЕТ

КОНЦЕПЦИЯ

ПЕТЕРБУРГ | ПОЛНОЧЬ | ШАМПАНСКОЕ

В новогоднюю ночь видовой ресторан La Vue становится одним из самых эффектных мест Петербурга для встречи 2027 года.

Панорама Невы, огни набережных, праздничный салют и бокалы шампанского создают атмосферу, в которой сам город становится частью торжества.

Гостей ждут гастрономический ужин от шеф-повара Михаила Кучмы, любимые хиты от музыкальной группы «Allure Band», DJ-сет, новогодние традиции и выступление специального гостя — **Ирины Салтыковой.**

В эту ночь и только здесь Петербург станет не просто фоном, а частью праздника.



РАДИ ЧЕГО СТОИТ ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ ГОД

В LA VUE



ПЕТЕРБУРГ КАК ДЕКОРАЦИЯ

Уникальный панорамный
вид на Неву и праздничный город.



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

Ирина Салтыкова —
популярная артистка и главный
музыкальный акцент новогодней ночи.



ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН

Меню от шеф-повара Михаила Кучмы
с морепродуктами, икрой, лобстером
и выбором горячего.



ШАМПАНСКОЕ И СЕРВИС

Продуманная подача,
внимание к деталям и атмосфера
ресторана высокого уровня.



ПРАЗДНИК ДО И ПОСЛЕ ПОЛУНОЧИ

музыкальная группа «Allure Band»,
танцы, DJ-сет.



ГЛАВНЫЙ МОМЕНТ НОЧИ

Незабываемые эмоции
от встречи 2027 года
и фейерверк над Невой.

ИРИНА САЛТЫКОВА

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

Одна из самых узнаваемых поп-исполнительниц 1990-х, чьи песни давно стали частью российской поп-культуры.

В её репертуаре — яркие, мелодичные хиты с характерной лёгкой танцевальной подачей, среди которых «Серые глаза», «Голубые глазки», «Бай-бай» и другие композиции, хорошо знакомые нескольким поколениям слушателей.





СЦЕНАРИЙ НОВОГОДНЕЙ НОЧИ

ПРОГРАММА

- | | |
|-------------|--|
| 22:00 | Приветственный Welcome |
| 22:30-23:50 | Праздничная программа,
выступление музыкальной
группы «Allure Band» |
| 23:55 | Обращение президента
Российской Федерации,
встреча 2027 года |
| 00:15 | Продолжение праздничной
программы |
| 00:30 | Фейерверк над Невой
специально для гостей ресторана |
| 00:40 | Выступление Ирины Салтыковой |
| 1:25-3:00 | Танцевальная программа
от музыкальной группы
«Allure Band» и DJ-сеты |

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА МИХАИЛА КУЧМЫ

WELCOME

Бокал шампанского "Louis Armand" Premier Cru Blanc de Blancs Brut
Франция

Тарталетка с камчатским крабом
с манго и томатами кимчи

Булочка шу с чёрной икрой
со взбитым сливочным маслом, белым шоколадом и юдзу

Ржаная краюшка с муксуном холодного копчения
с красной икрой и взбитой сметаной

ЗАКУСКИ В СТОЛ

Террин из фуа-гра с хересом
с инжирным вареньем и карамелизированной бриошью

Ассорти морепродуктов шеф-посола
лосось гравлакс, вяленый тунец, муксун холодного копчения, мочёная брусника, сливочный крем с хреном и бородинские тосты

Хамон с хурмой
с кремом из Страчателлы, с фундуком и бальзамическим уксусом

Ростбиф из мраморной говядины
с солёными белыми грибами, маринованным перцем и трюфельным соусом

Оливье с говяжьим языком и камчатским крабом
с красной икрой и крабовым айоли

Салат с северным лососем
с печёной свёклой, щучьей икрой и домашним айоли

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Фаланга камчатского краба
с соусом «Шампань», спаржей, осетровой и красной икрой

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

на выбор

Филе-миньон с фуа-гра и сморчками
с картофельным гратеном и соусом «Бордо»

Чилийский сибас в мисо-карамели бок-чой
с кремом из сельдерея и маринованным дайконом

ДЕСЕРТ

Мандариновый тарт с заварным кремом

НАПИТКИ

Вода Байкал
без ограничений

Чай / Кофе
без ограничений

Шампанское "Louis Armand" Premier Cru Blanc de Blancs Brut
Франция, 375 мл

Водка Онегин, 250 мл / Виски Dewar's 12 YO, 150 мл
(на выбор)

ВЫБЕРИТЕ СВОЙ ВИД НА НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ

СТОИМОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ ЗОНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ

ПАНОРАМНЫЕ ОКНА



ПРИ ПРИОБРЕТЕНИИ
ДО 1 НОЯБРЯ

-10%

ОТ СТОИМОСТИ

~~80 000 ₽~~
72 000 ₽
НА ГОСТЯ

~~65 000 ₽~~
58 500 ₽
НА ГОСТЯ

~~55 000 ₽~~
49 500 ₽
НА ГОСТЯ