

# Программа

# Кристмас

# Индекс

Добро пожаловать.....	3
Развлекательная программа.....	4
Ужин Буфет “Market P” 24/12/2013.....	6
Ужин Буфет “Gabi Club” 24/12/2013.....	8
Карта.....	10
Ужин “Gabi Club” 24/12/2013.....	12
Ужин в ресторанах а ля карт 24/12/2013.....	13
Меню Буфет “Market P” 31/12/2013.....	14
Меню Буфет “Gabi Club” 31/12/2013.....	16
Ужин “Servicio Real” 31/12/2013.....	18
Ужин в ресторанах а ля карт 31/12/2013.....	19
Вино.....	20

\*Эта программа может быть изменена без  
предварительного уведомления

## *Уважаемые гости!*

*Выдающийся гость:*

*От имени руководства отеля и всего персонала, работающего в этой компании, сердечно приветствуем Вас в отеле Melia Caribe Tropical, поздравляем с Рождеством и желаем Счастливого Нового Года 2014!*

*Мы подготовили разлекательную программу и надеемся, что Ваш отдох с нами станет незабываемым. Приглашаем Вас насладиться этой праздничной атмосферой!*

*Благорим за то, что Вами был выбран именно наш отель для проведения отпуска в эти праздничные дни.*

*Manfred Schoebel  
Director Gerente*

# РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## ВТОРНИК 24 ДЕКАБРЯ 2013

11:00 Рождественские развлечения для всей семьи	Бассейн Тропикал
19:00 Belem Viviente	Lobby Caribe
19:00 Рождественский Вертеп	Лобби Карибе
21:30 Рождественское шоу	Театр Карибе
23:00 Рождественская церковная служба	Салоны Тропикал

## СРЕДА 25 ДЕКАБРЯ 2013

12:30 Прибытие Санта-Клауса	Пляж Тропикал, напротив Ресторана "Гриль Агора"
17:30 Мастер-класс по изготовлению Рождественских свечей	Пляж Тропикал
21:30 Шоу Калейдоскоп	Театр Карибе

## ПЯТНИЦА 27 ДЕКАБРЯ 2013

11:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Олимпийский бассейн Тропикал
20:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Лобби Карибе

## ВОСКРЕСЕНЬЕ 29 ДЕКАБРЯ 2013

11:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Олимпийский бассейн Тропикал
20:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Лобби Карибе

**ВТОРНИК 31 ДЕКАБРЯ 2013**

11:00	Новогодние развлечения для всей семьи	Бассейн Тропикал
19:00	Тосты за Наступающий 2014 год	Казино Карибе
21.30	Шоу RAY OF THE STARS	Театр Карибе
23:00	Вечеринка Прощай 2013 год	Салоны Изабелла
24:00	Фейерверк Добро пожаловать 2014	Подъезд к лобби Карибе
2:00	Танцуем и веселимся до упаду	Салоны Изабелла

**СРЕДА 1 ЯНВАРЯ**

15:00 Начало работы Детского клуба и развлечений на пляже

**ПОНЕДЕЛЬНИКА, 6 ЯНВАРЯ**

16:00 Парад Волхвов Пляж и бассейн Тропикал

# МЕНЮ РЕСТОРАН-БУФЕТ

## 24 ДЕКАБРЯ 2013

### Салаты

Оливье с креветками  
Овощной салат  
Салат Капрессе  
Салат Цезарь с курицей  
Салат из свеклы  
Салат Нисуаз  
Салат из трески и цветной капусты  
Салат из сладкого(болгарского)перца  
Луковый салат  
Салат из шпината с миндалём

### Супы и крем-супы

Суп из чечевицы с сосисками  
Морковный крем-суп с имбирем

### Хлеб в ассортименте

### Мясное ассорти и сыры со всего мира

### Холодные аперитивы из морепродуктов

Копчёный лосось  
Маринованные креветки  
Маринованный осьминог  
Мидии в соусе Коктейль

### Горячие аперитивы из морепродуктов

Обжаренный хвост омара  
Жареные креветки в пивном соусе  
Морские гребешки в белом вине  
Филе лосося, приправленный фенхелем

## **Блюда, приготовленные на гриле**

Жаренная индюшка с клюковой  
Стейк Нью-Йорк приготовленный на гриле  
Утка в апельсиновом соусе  
Жареный поросёнок с маринованными овощами

## **Основные блюда**

Куриные рулеты фаршированные шпинатом и беконом  
Картофельные ньокки с сыром Рикота  
Равиоли из говядины, в соусе из голубого сыра  
Картофель в томатном соусе  
Nasi goreng типичное индонезийское блюдо  
из риса с кокосом, курицей и креветками  
Гратинированная цветная капуста  
Овощи гриль в оливковом масле  
Пенне а ля Маринара

## **Фрукты и сладости**

Тропические фрукты  
Экзотические фрукты  
Нуги в ассортименте  
Орехи  
Рождественские сладости  
Виноград в ассортименте

## **Десерты**

Шоколадный торт "Новогодняя Ёлка"  
Шарлотка по-русски  
Ананасовый пирог  
Персиковый пирог  
Чизкейк (Творожная запеканка)  
Брауни (шоколадное пироженое)  
Миндаль  
Торт из шоколада Sacher  
Ореховый торт  
Французская выпечка  
Королевская Шарлотка  
Пирамида Птифур (Petits Fours)  
Лимонный пирог  
Торт Saint Honore  
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто  
Мороженое в ассортименте

# МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА В ОТЕЛЕ GABI CLUB 24 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА

## Салаты

- Вальдорфский салат
- Оливье
- Салат из морепродуктов
- Свекольный салат
- Салат из авокадо и тунца
- Салат Нисуаз
- Салат Эскливада
- Овощной салат
- Севiche из морского окуня
- Тропический салат из мяса птиц  
(индюшатина и курятин)с латуком

## Хлеб в ассортименте

## Супы

- Традиционный французский крем-суп Bisque
- из омаров, с добавлением вина Херес
- Крем-суп из мяса птиц и овощей

## Мясное ассорти и сыры со всего мира

## Основные блюда

### Рождественский рис

- Картофель запечённый с розмарином
- Французский овощной салат
- Зелёная спаржа гратинированная сыром
- Баклажаны фаршированные кукурузой
- Полента,кукурузная каша,  
подаётся с копчёенным лососем
- Лазанья Болоньезе с соусом Песто
- Чайот фаршированный треской
- Медальоны из омаров в чесночном соусе
- Осьминог и стромбус по-галисийски
- Кальмары фаршированные тунцом
- Кролик в овощном соусе
- Шашлык из свинины
- Стейк из телятины с грибами
- Морские гребешки в анисовом ликёре Пernod

## **Запечённые мясо,рыба и морепродукты**

Индейка, запечённая с клюквой  
Поросёнок запечённый в соусе из лука,  
чеснока и апельсинового сока  
Филе морского окуня в шафрановом соусе

## **Пасты и соусы**

**(Болоньезе,Путаньеска,Бешамель)**

## **Десерты**

Яблочный пирог(Шарлотка)  
Рождественский кулич по-немецки  
Апельсиновый флан  
Брауни (шоколадное пироженое)  
Чизкейк(творожная запеканка)  
Шоколадный торт с кремом из белого шоколада  
Фруктовый пирог  
Пончики  
Рисовый пирог "Мартиника"  
со сливами  
Банановый пудинг с изюмом  
Рождественские сладости

# **ВАРИАНТ ПРАЗДНИЧНОГО РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА 24 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА, GABI CLUB.**

## **Холодные Аперитивы**

Кускус с козьим сыром, увенчанный  
мясом индюшки с кунжутным уксусом.

## **горячие Аперитивы**

Волован фаршированный морепродуктами,  
подаётся с соте из шпината, gratинированный сыром

## **Супы**

Крем-суп из чечевицы, приправленный тимьяном,  
подаётся с гренками в чесночном соусе

## **основные Блюда**

Филе говядины с сицилийским ризотто,  
в сопровождение омар на гриле и чилийского  
тунца с соусом песто и орехами

## **десерты**

Шоколадный мусс с ванильным мороженым  
и лесными ягодами

# МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА

## 24 ДЕКАБРЯ 2013 В

## SERVICIO REAL

### **Салаты**

Вулкан из креветок и ассорти из  
маринованных овощей,  
приправленный лаймовым соком

### **Супы**

Крем-суп из спаржи и брокколи, с голубым сыром,  
свежими сливками, с добавлением апельсинового  
ликёра длительной выдержки

### **Основные Блюда**

Карибский омар, индюшиная грудка,  
медальоны из говяжей вырезки Ангус,  
в соусе из белых грибов

### **Десерты**

Чизкейк(Творожная запеканка),  
начинённый тропическими фруктами,  
покрытый белым какао Barri и клубникой в чёрном шоколаде

# Рождественское меню шведского стола ресторана **Cuatro**

## **Салаты**

Вальдорфский салат  
Оливье  
Салат из морепродуктов  
Свекольный салат  
Салат из авокадо и тунца  
Салат Нисуаз  
Салат Эскивада  
Овощной салат  
Севiche из морского окуня  
Тропический салат из мяса птиц  
(индюшатина и курятин)с латуком

## **Хлеб в ассортименте**

## **Супы**

Традиционный французский крем-суп  
Bisque из омаров, с добавлением вина Херес  
Крем-суп из мяса птиц и овощей

## **Мясное ассорти и сыры со всего мира**

## **Основные блюда**

Рождественский рис  
Картофель запечённый с розмарином  
Французский овощной салат  
Зелёная спаржа гратинированная сыром  
Баклажаны фаршированные кукурузой  
Полента,кукурузная каша,  
подаётся с копчёным лососем  
Лазанья Болоньезе с соусом Песто  
Чайот фаршированный треской  
Медальоны из омаров в чесночном соусе  
Осьминог и стромбус по-галисийски  
Кальмары фаршированные тунцом  
Кролик в овощном соусе  
Шашлык из свинины  
Стейк из телятины с грибами  
Морские гребешки в анисовом ликёре Пernod

### **Запечённые мясо,рыба и морепродукты**

Индейка, запечённая с клюковой  
Поросёнок запечённый в соусе из лука,  
чеснока и апельсинового сока  
Филе морского окуня в шафрановом соусе

### **Пасты и соусы**

**(Болоньезе,Путаньеска,Бешамель)**

### **Десерты**

Яблочный пирог(Шарлотка)  
Рождественский кулич по-немецки  
Апельсиновый флан  
Брауни (шоколадное пироженое)  
Чизкейк(творожная запеканка)  
Шоколадный торт с кремом из белого шоколада  
Фруктовый пирог  
Пончики  
Рисовый пирог "Мартиника"  
со сливами



## Рождество 2013 Карта мероприятий

● Траектория маршрута паровозика 1 Caribe 2 Los Cocos 3 Conuco 4 Cocotal 5 Tamarindos 6 Toronja 7 Tropical 8 Restaurant Market Place Bar Square Loung 9 Turey 10 Ágora

### ВТОРНИК 24 ДЕКАБРЯ

11:00 Рождественские развлечения для всей семьи  
Бассейн Тропикал 31

19:00 Праздник "Рождение Христа / Лобби Карибе" 8

21:30 Рождественское шоу  
Teatr Karibe SHOW time 4

23:00 Рождественская церковная служба  
Салоны Тропикал 5

### СРЕДА 25 ДЕКАБРЯ

12:30 Прибытие Санта-Клауса  
Пляж Тропикал напротив  
Ресторана "Гриль Агора" 53

17:30 Мастер-класс по изготовлению  
Рождественских свечей  
Бассейн Тропикал 31

21:30 Шоу Калейдоскоп  
Teatr Karibe SHOW time 4

**Шахматный турнир /**  
с гроссмейстером Рамоном

### ПЯТНИЦА 27 ДЕКАБРЯ

11:30 Олимпийский Бассейн Тропикал 32

20:30 Лобби Карибе 8

### ВОСКРЕСЕНЬЕ 29 ДЕКАБРЯ

11:30 Олимпийский Бассейн Тропикал 32

20:30 Лобби Карибе 8

### ВТОРНИК 31 ДЕКАБРЯ

11:00 Новогодние развлечения  
для всей семьи  
Бассейн Тропикал 31

15:00 Вечеринка у бассейна  
"Прощай 2013 год!"  
Пляж Тропикаль 53

19:00 Тосты за Наступающий  
2014 год / Казино Карибе 10

21:30 Шоу: Ray Of The Stars  
(Луч Звезды)  
Teatro Caribe SHOW time 4

23:00 Вечеринка "Прощай 2013 год!"  
Салоны Изабелла 15

24:00 Фейерверк "Добро  
пожаловать 2014 год!"  
Motor Lobby Caribe 54

24:00 Продолжение праздника  
встречи Нового 2014 года.  
Танцуем и веселимся до упаду!  
Салоны Изабелла 15

### СРЕДА 1 ЯНВАРЯ

15:00 Начало работы Детского  
клуба и развлечений на пляже  
Бассейн и Пляж 31 53

**(a)**

### ПОНЕДЕЛЬНИК 6 ЯНВАРЯ

16:00 Парад Волхвов  
Бассейн и Пляж Тропикал 31 53

**Счастливого  
Рождства**  
Руководство отеля

# СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА **Cuatro** ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА

## **Холодные Аперитивы**

Кускус с козьим сыром, увенчанный  
мясом индюшки с кунжутным уксусом.

## **Горячие Аперитивы**

волован фаршированный морепродуктами,  
подаётся с соте из шпината, гратинированный сыром

## **Супы**

Крем-суп Из Чечевицы, Приправленный Тимьяном,  
Подаётся С Гренками В Чесночном Соусе

## **Основные Блюда**

филе говядины с сицилийским ризotto,  
в сопровождение омаря на гриле и чилийского  
тунца с соусом песто и орехами

## **Десерты**

шоколадный мусс с ванильным  
мороженым и лесными ягодами

# МЕНЮ РЕСТОРАН БУФЕТ

## 31 ДЕКАБРЯ 2013

### Салаты

- Вальдорфский салат
- Салат из картофеля
- Куриный салат с персиками
- Салат из сыра с орехами
- Салат Цезарь с креветками
- Салат "Летний"
- Салат из жареного сладкого (болгарского) перца
- Свекольный салат
- Салат из манго и бобовых

### Супы и крем-супы

- Морковный крем-суп с апельсиновым соком и имбирем
- Андалузский Гаспачо( холодный крем-суп ),  
подаётся с хрустящими сырными гренками
- Венгерский гуляш с приправами

### Хлеб в ассортименте

### Мясное ассорти и сыры со всего мира

### Холодные аперитивы из морепродуктов

- Копчёный лосось
- Маринованные креветки
- Осьминог со специями
- Мидии в соусе Коктейль

### Горячие аперитивы из морепродуктов

- Креветки фламированные в стиле Ларимар
- Омар приготовленный на гриле
- Лосось с каперсами
- Морской окунь в сидровом соусе

## **Блюда, приготовленные на гриле**

Жареный поросёнок  
Стейк Нью-Йорк  
Говяжье филе  
Баранья ножка  
Индейка с яблоками  
Кролик с маракайей

## **Основные блюда**

Дикий (водяной) рис с морковью и зелёным горошком  
Симфония из овощей и миндаля  
Картофель запечённый с розмарином и луком-шалот  
Тортеллини (итальянские пельмени) в соусе Маринара  
Картофельные блинчики фаршированные сыром Рикотта  
Кукурузная каша на молоке  
Брокколи приготовленные на пару с сыром и каперсами  
Свинина (филе) с черносливом, запечённая в духовке  
Куриная грудка с Прошутто

## **Фрукты и сладости**

### **Десерты**

Чизкейк (Творожная запеканка)  
с сиропом из гуавы  
Ореховый пирог  
Ананасовый флан  
Пирог из тыквы  
Шоколадный торт  
Кофейный торт "Мока"  
Торт "Наполеон"  
Мусс с Калуа  
Королевская шалотка  
Штрудель с яблоками  
Фруктовый пудинг  
Торт "Чёрный лес"  
Лимонный пирог  
Брауни(шоколадно-пирожное)  
Кокосовый торт  
Тирамису  
Торт "Дипломат"  
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто  
Манговый мусс  
Доминиканский десерт "Трес лече"

# МЕНЮ ДЛЯ ШВЕДСКОГО СТОЛА 31 ДЕКАБРЯ 2013. ГАБИ КЛУБ.

## Салаты и составляющие для салатов

Салат из индюшки  
Салат из креветок  
Салат из стромбуса  
Гавайский салат  
Салат из авокадо в маринаде  
Салат из свеклы и картофеля  
Римский листовой салат  
Капуста и листовой салат Радиччио  
Овощной салат  
Листовой салат Лолло-rosso

## Хлеб в ассортименте

## Супы и крем супы

Суп из морепродуктов с лимоном  
Крем-суп из помидоров с рисом и с соусом Песто

## Мясное ассорти и сыры со всего мира

## Основные блюда

Рис с миндалём  
Картофельные крокеты Вильямс  
Овощи гриль  
Горох, обжаренный с чесноком  
Помидоры фаршированные а ля Провансаль  
Японская зелёная фасоль с беконом  
Брокколи с сыром Рокфор  
Канеллони с сыром Рикота  
Мидии в белом вине  
Медальоны из свинины с кешью  
Филе лосося в спаржевом соусе  
Филе морского окуня фаршированное креветками  
Куриная грудинка с Прошуто  
Осьминог по-веракрусски  
Утка в имбирно-грушевом соусе  
Индюшка, глазированная клюквенным соусом

**Мясо и морепродукты  
приготовленные на гриле**

Омар приготовленный на углях  
Поросёнок по-деревенски  
Стейк Нью-Йорк

**Итальянская паста и соусы**

**Томатный соус, соусы Бешамель и Болоньез и гарниры к ним**

**Десерты**

Торт чёрный лес  
Английский суп  
(английский десерт из карамелизованных фруктов)  
Чизкейк с миндалём  
Виноградный пирог  
Яблочный штрудель  
Груши в сиропе  
Яблоки в сиропе  
Манговый флан  
Печенье с засахаренными фруктами  
Лимонный пирог  
Рисовая каша  
Традиционный доминиканский десерт  
из топлёного кислого молока  
Торт Сантьяго  
Рождественские сладости

# **СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНОГО УЖИНА 31 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА, SERVICIO REAL**

## **Холодные Аперитивы**

Террин из моркови,шпината и красного(болгарского перца),  
подается с креветками и морскими водорослями  
и украшенный пенкой из авокадо

## **Горячие Аперитивы**

Рулет из индюшки, фаршированный морскими гребешками,  
приготовленный на гриле в имбирно-лаймовом соусе

## **Крем-суп**

Тыквенный крем-суп подается с  
сырными палочками из голубого сыра

## **Основные Блюда**

Норвежский лосось,запечённый омар,  
баранья отбивная на косточке в двух  
соусах Богемия и Яблочный, с грецкими орехами

## **Десерты**

Pastel de queso pera y jengibre  
Чизкейк (Творожная запеканка) с грушей и имбирем

# МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА В ОТЕЛЕ MELIA CARIBE TROPICAL 31 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА

## Салаты

опчёный лосось, в сочетание с морскими  
гребешками и креветками,  
маринованными в цитрусовом соусе,  
подаётся с овощами гриль с добавлением пряностей

## Супы

Крем-суп из креветок со сладким перцем,  
белыми грибами, помидорами,  
с добавлением свежих сливок, кoriандра и вина Херес

## Основные Блюда

Карибский омар, филе говядины Ангус,  
бараньи рёбрышки,  
подаются с картофельным пюре,  
приправленным луком-шалот,  
петрушкой и канадским беконом,  
сопровождается маракуево-манговым соусом,  
с добавлением тимьяна

## Десерты

Чизкейк (Творожная запеканка)  
с клубникой и сухофруктами,  
с добавлением лесных ягод

# Новогоднее меню шведского стола ресторана **Cuatro**

## **Салаты и составляющие для салатов**

Салат из индюшки  
Салат из креветок  
Салат из стромбуса  
Гавайский салат  
Салат из авокадо в маринаде  
Салат из свеклы и картофеля  
Римский листовой салат  
Капуста и листовой салат Радиччио  
Овощной салат  
Листовой салат Лолло-россо

## **Хлеб в ассортименте**

## **Супы и крем супы**

Суп из морепродуктов с лимоном  
Крем-суп из помидоров с рисом и с соусом Песто

## **Мясное ассорти и сыры со всего мира**

### **Основные блюда**

Рис с миндалём  
Картофельные крокеты Вильямс  
Овощи гриль  
Горох, обжаренный с чесноком  
Помидоры фаршированные а ля Провансаль  
Японская зелёная фасоль с беконом  
Брокколи с сыром Рокфор  
Канеллони с сыром Рикота  
Мидии в белом вине  
Медальоны из свинины с кешью  
Филе лосося в спаржевом соусе  
Филе морского окуня фаршированное креветками  
Куриная грудинка с Прошуutto  
Осьминог по-веракрузки  
Утка в имбирно-грушевом соусе  
Индюшка, глазированная клюквенным соусом

## **Мясо и морепродукты приготовленные на гриле**

Омар приготовленный на углях  
Поросёнок по-деревенски  
Стейк Нью-Йорк

## **Итальянская паста и соусы**

**Томатный соус, соусы Бешамель  
и Болоньез и гарниры к ним**

## **Десерты**

Торт чёрный лес  
Английский суп (английский десерт из  
карамелизированных фруктов)  
Чизкейк с миндалём  
Виноградный пирог  
Яблочный штрудель  
Груши в сиропе  
Яблоки в сиропе  
Манговый флан  
Печенье с засахаренными фруктами  
Лимонный пирог  
Рисовая каша  
Традиционный доминиканский десерт  
из топлёного кислого молока  
Торт Сантьяго  
Рождественские сладости

# НОВОГОДНЕЕ СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА **Cuatro**

## **Холодные Аперитивы**

Террин из моркови, шпината и красного (болгарского перца), подаётся с креветками и морскими водорослями и украшенный пенкой из авокадо

## **Горячие Аперитивы**

Рулет из индюшки, фаршированный морскими гребешками, приготовленный на гриле в имбирно-лаймовом соусе

## **Крем-суп**

Тыквенный крем-суп подаётся с сырными палочками из голубого сыра

## **Основные Блюда**

Норвежский лосось, запечённый омар, баранья отбивная на косточке в двух соусах Богемия и Яблочный, с греческими орехами

## **Десерты**

Pastel de queso pera y jengibre  
Чизкейк (Творожная запеканка) с грушей и имбирем

## *Рождественское меню*

### **Красные вина**

MAYOR DE CASTILLA RIBERA DEL DUERO	US\$ 24.00
MONTECILLO CRIANZA RIOJA	US\$ 36.00
NIETO SENETINER RESERVA CABERNET SHIRAZ	US\$ 39.00
CUNE CRIANZA RIOJA	US\$ 42.00
RAMON BILBAO CRIANZA EDISION LIMITADA	US\$ 54.00
DON NICANOR CABERNET / MALBEC / MERLOT	US\$ 59.00

### **Белые вина**

BENJAMIN CHARDONNAY NIETO SENETINER	US\$ 23.00
GRAND SUD CHARDONNAY	US\$ 24.00
ROBERT MONDAVI WHITE ZINFANDEL	US\$ 34.00
BLACK SWAM CHARDONNAY	US\$ 36.00
ALBARIÑO MARTIN CODAX	US\$ 49.00
CAVIT COLLECTION RIESLING	US\$ 44.00
ROBERT MONDAVI CHARDONNAY PS	US\$ 50.00

### **Frothy вина**

FREIXENET CORDON NEGRO	US\$ 34.00
SEGURA VIUDA ROSE	US\$ 37.00
JUVE CAMPS CINTA PURPURA	US\$ 62.00
POMMERY BRUT ROYAL	US\$ 115.00
MOET CHANDON BRUT	US\$ 120.00

**Предложения нашего sommelier для этого  
экстренного выпуска дня**