

31 НЕЙРО / НОВЫЙ 12 ГОД

Праздник глазами нейросети

Б/зал «ОРИОН»
22:30 начало

Dress code:
Cyber Elegance



VLADIVOSTOK

Grand Hotel & SPA



RODINA HOTELS



♦ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ВЕДУЩИЙ

Искусственный интеллект с человеческим интерфейсом, который синхронизирует все системы праздника

♦ ЗАЖИГАТЕЛЬНАЯ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Пакет развлекательных скриптов и юмористических патчей.

Гарантированный аптайм настроения

♦ ПРЕДСКАЗАНИЯ НА 2026

Анализ ваших данных и генерация персонализированных прогнозов на следующий цикл

♦ FREE BAR

Неограниченные запросы к барам-серверам

♦ МЕНЮ ОТ ИИ И БРЕНД-ШЕФА
АНДРЕЯ МАТЮХИ

Преобразование цифровых рецептов в физические вкусовые ощущения

♦ ЖИВАЯ МУЗЫКА

Аналоговый звук в цифровую эпоху.

Реальные исполнители без компрессии

♦ DJ И ТАНЦЫ

Дефрагментация танцпола и оптимизация движений гостей под битовые импульсы

♦ ДЕТСКАЯ КОМНАТА И АНИМАТОР
ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ

Выделенный sandbox для младших пользователей. Геймификация, творческие моды и безопасная среда

ЗАЛ «ОРИОН» 22:00—04:00

МОДУЛЬ 1: ХОЛОДНЫЙ КЭШ

ЭКЛЕРЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Хрустящий корпус, дата-центр из укропного крема, пакеты данных красной икры.

БРИОШЬ С ПЕЧЕНЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ,
ТРЮФЕЛЕМ И СЫРОМ

Апгрейд выпечки: базовый код бриоши + премиальные модули трюфеля и сыра. Высшая производительность вкуса.

БРУСКЕТТА ПАРМА С ГРУШЕЙ-КАЛЬВАДОС
И ГОРГОНЗОЛОЙ

Гармоничный баг в матрице вкуса: нежная Парма, груша, обновленная кальвадосом, и голубой сыр с отладчиком руколы.

РАССТЕГАИ С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Традиционная форма, перепрошитая начинкой из лосося и крем-сыра. Внешний интерфейс – прозрачное желе из томатов.

МОРСКОЕ АССОРТИ

Резервная копия морских глубин: крабовая фаланга, копченый палтус, лосось, малосольные огурцы и маринованная мини-кукуруза.

ПЫШНЫЕ ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Нежные цукини-оладьи, загруженные прошивкой из щучьей икры

НЕО-СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

«Перекомпиляция классики». Исходный код «Сельди под шубой» декомпилирован и собран заново.

Для полного погружения рекомендовано
обновление вкусовых рецепторов

NANO-ОЛИВЬЕ

Декомпиляция классики.
Исходный код салата пересобран в минималистичный интерфейс.
Визуализация данных через зеленое желе и лесной мох.

ОВОЩНЫЕ СОЛЕНЬЯ

Локальные данные: хрустящие огурцы, томаты черри и капуста, сохраненные в рассоле-протоколе.

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА С ЗЕЛЕНЬЮ

Чистый, немодифицированный вывод с фермерского сервера.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И ФУА-ГРА

Гибридный паштет, развернутый на хрустящем тосте.

ТУНЕЦ С ЛЕДЯНЫМИ ОВОЩАМИ И ОСТРОЙ ЗАПРАВКОЙ

Ломтики тунца на массиве ледяных овощей.
Запуск острого скрипта-заправки.

ТАРТАЛЕТКИ С КРЕВЕТКОЙ И МАНГО

Код креветки, оптимизированный сладостью манго, протестированный чили. Компилируется лимонным майонезом.

ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ИКРОЙ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Интегрированный чип пастромами, работающий в паре с графическим ускорителем из икры печеных овощей.

МОДУЛЬ 2: ГОРЯЧИЕ ПРОЦЕССЫ

ОБЖАРЕННЫЕ БЛИНЧИКИ
С ТРУБАЧОМ, ГРИБАМИ
И КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ

Вычислительный модуль трубача и грибов
инкапсулирован в блинчики.
Система инициализирована копченой сметаной.

КРАБОВЫЕ КЕЙКИ С СОУСОМ БИСК
И ЧАТНИ ИЗ ТОМАТОВ

Модульные кейки из краба, прошитые креветочным биском.
Пользовательский интерфейс – чатни из томатов.

МОДУЛЬ 3: ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
(НА ВАШ ВЫБОР)ФИЛЕ-МИНЬОН С ОВОЩНЫМ ГРАТЕНОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Безупречный код говяжьего филе, выполненный с овощным
гратеном и пюре с алгоритмом трюфеля.

УТИНАЯ НОЖКА-КОНФИ С ГРУШЕЙ
И КРЕМОМ ИЗ ТЫКВЫ

Конфигурационный файл утки, загруженный в режиме томления.
Переменные: нежная груша и тыквенный крем.

ПАЛТУС С ЦИТРУСАМИ, МАНГО И СОУСОМ
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Нежное филе палтуса, асинхронно обновленное цитрусами и манго.
Микросервис — соус из печеной цветной капусты.

ФИНАЛЬНЫЙ ВЫВОД

ДЕСЕРТ «МИКРОСХЕМА С ЧИПОМ АКВАТЕРРА»

Трехъядерный процессор. Каждое ядро — темный, молочный, белый шоколад — решает свою задачу.
Синхронная работа на максимальной тактовой частоте наслаждения.