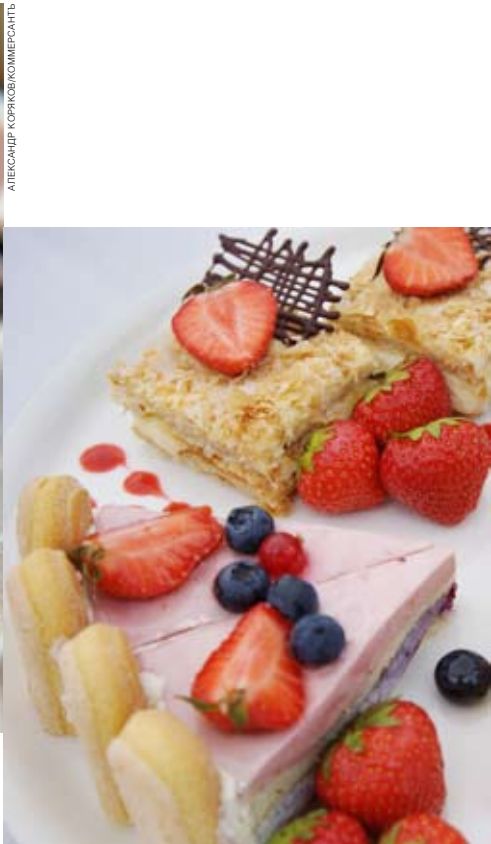


Поздний завтрак осенью



В ресторане Imperial при Corinthia Nevskij Palace акцент делают на морепродукты



Десерты Bellevue Brasserie в клубе «Скандинавия» обязательно включают в себя клубнику и шоколад

ресторанные новости с Анной Коварской

В конце позапрошлого века британские студенты соединили слова breakfast и lunch и получили не только новое слово, но и новое понятие. Бранч — поздний завтрак, плавно перетекающий в обед. В Петербурге не так много мест, где можно получить хороший бранч, но они все-таки есть. **Гранд Отель Европа** предлагает бранч в одноименном ресторане «Европа» под джаз-трио и в окружении витражей Леонтия Бенуа. С половины первого до четырех каждое воскресенье дают русскую, европейскую и восточную кухни, стоимость 4500 руб. (детей до четырех лет кормят бесплатно). Из напитков свежесжатые соки, водка «Царская золотая», домашнее итальянское вино без ограничений. В закусках законный интерес вызывает крем-брюле из утиной печени с добавлением апельсиновых и лимонных цукатов, кешью и фисташек, с абрикосовым чатни. Для иностранных гостей и ностальгирующих по советской кулинарии сервирован стол с шайбами вишнегрета, столичным салатом и цельным фаршированным поросенком. Итальянский стол составлен из брезаолы с руколой и жармы с дыней, здесь же вяленые томаты, розовый кус-кус, вьетнамский тонато с тунцовым соусом. На горячее говядина по-сучуански, ло-

сось, выдержанный ночь в маринаде из кленового сиропа и сливового соуса, овощной торт, жареные оленина, ягнятина и редкая птица страус. Ровно в 14.00 из ресторана «Чопстикс» приезжает телега с уткой по-пекински. В десертах шоколадные конфеты собственного производства, миндальный торт и фирменный шоколадный фонтан с фруктовыми шашлыками на шпажках. На свежих фруктах настаивают и водку и наливают на посюшок. Во втором этаже отеля Corinthia Nevskij Palace воскресный бранч проходит в ресторане **Imperial** под живой джаз и с видом на Невский. В закусках упирают на средиземноморскую кухню, и в первую очередь рыбу и морепродукты: свежие устрицы на льду, королевские креветки с кремом авокадо и красной икрой и запеченные с травами и креветки тигровые, копченый лосось, красный тунец и мясо краба. Подле ростбифа на горелке греется соус, жареную грудку индюшки готовят с шалфеем, мусс из утиной печени идет с перченым фруктовым чатни. В гарнирах овощной рататуй, едва тронутая грилем зеленая спаржа, маринованные артишоки и фаршированные помидоры черри. Есть азиатские темы — димсамы в берестяных лу-

кошках, острый куриный салат со стеклянной лапшой, цыпленок карри и роллы; есть и ближневосточные — хумус, табуле, взбитый с мятой домашний творог и баба ганнуж, употребляемый с горячей пиццей. На отдельном столе десяток видов свежего хлеба: чиабатта, фоккача, французский багет, грисини и тыквенный хлеб. В десертах русский чизкейк — яблоко, фаршированное тестом, мусс из шампанского с клубникой, лаванья из белого и черного шоколадного мусса и горячие блины со сковородки (пекут прямо в зале) со множеством добавок, среди которых взбитые сливки и соус на основе апельсинового ликера. Все удовольствие стоит 3300 руб. и включает неограниченное количество водки «Русский бриллиант», сицилийское вино и советское шампанское, светлые соки и, разумеется, кофе и чай. Стоимость бранча для детей до двенадцати лет в рублях эквивалента росту в сантиметрах; в перерывах между едой детей можно стужать в детскую комнату, где ими займется аниматоры. На загородный бранч нужно ехать в сестро-репский клуб «Скандинавия», в ресторан **Bellevue Brasserie**. В интерьере мраморный камин, мебель в европейском стиле, в эрестерере сосны и Финский залив. Каждое воскресенье с двух до пяти здесь предлагают тар-

морной говядины с фенхелем, ворчестерским соусом, лимонным соком и оливковым маслом — впрочем, повар изобразит тар-тар по любому капризу. Горячее можно выбрать из телячьих медальонов, начиненных фуа-гра, бараньих ребрышек и мраморной говядины, из рыбного — жареные королевские креветки, морской гребешок, грилированный под соусом из белого вина лосось и целикова стерлядь в молочном желе. На сладкое дуэт из белого и темного шоколада, яблочный флан, торт со свежей малиной, ягодные муссы и домашние вафли; из алкоголя в стоимость бранча (1700 руб.) входит советское игристое. В ресторане «Царь» с ноября бранчи в русско-имперском стиле. Раз в месяц по воскресеньям с 13.00 до 17.00 за 1600 руб. детям полнелет, малыши до трех лет бранчуются и вовсе бесплатно) станут угощать вишнегретом с кильками, утиной грудкой, домашней колбасой, волчьим языком, заливным из семги, пирогами, да блинами, да тушеными грибами. Пить фирменные крошоны, морс и квас. А в ресторане «Франческо» под управлением шефа Джузеппе Приоло проходит фестиваль белого трюфеля, привезенного с аукциона Альбы, главного итальянского города по этому сумчатому деликатесу. Панакота с карамелью обойдется в 2600 руб., тальята «Фасона» в 1200 руб., итальянские колбаски на гриле в 1790 руб.

ФРАНСМАННИ® для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden м. Технологический институт, Батайский пер., 3А тел. +7 812 335 22 70; www.sokosrestaurants.ru

Каждое воскресенье вы получаете два блюда по цене одного*

Бизнес-ланч с понедельника по пятницу с 12.00 до 15.00 550 руб. с человека

Новое меню с 6 октября

* Блюдо меньшей стоимости вы получаете бесплатно



Пн. – Чт.: 12.00 – 24.00 Пт. – Сб.: 12.00 – 01.00 Вс.: 13.00 – 23.00 www.fransmanni.ru