

ГАЛА-УЖИН В «ЕВРОПЕ»

4 октября в гранд-отеле «Европа» состоится гала-ужин с участием владельца дома шампанских вин Taittinger Пьером-Эммануэлем Тэтэнже.

Во время приветственного коктейля гости смогут лично с ним пообщаться, а в ходе ужина господин Тэтэнже представит публике свои лучшие образцы вин. Специальные блюда к ним подобрал шеф-повар отеля Глен Купер.

Фирменную закуску гранд-отеля «Европа» «Яичная кашка» (три яйца с трюфельным маслом и икрой белуги, осетра и лосося) сопроводит Taittinger Brut Reserve трехлетней выдержки, которое можно считать «визитной карточкой» стиля Тэтэнже. Компанию тартару из норвежского лосося с огуречным сорбетом

и водорослями нории составит Taittinger Prelude Grands Crus Brut с доминирующими свежими цитрусовыми нотами. К дуэту из лобстера и атлантического сибаса с мини-баклажанами и соусом «Буйабес» подадут Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2004 года. Жареную перепелку с трюфельным маслом, с пюре из лесных грибов и шпината, мини-овощами и тимьяном дополнит элегантное розовое Taittinger Brut Prestige Rose с легким дымным оттенком. А «на сладкое» оставят десерт (желе, сорбет, компот с имбирем, пенка из яблока) и Taittinger Nocturne с тонами спелого винограда и фруктового сиропа, купаж которого включает в себя более 35 «крю» разных урожаев. ■



ЗАКУСКА
«ЯИЧНАЯ КАШКА»:
ТРИ ЯЙЦА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ
И ИКРОЙ БЕЛУГИ,
ОСЕТРА И ЛОСОСЯ

ПРОВАНС В «СЧАСТЬЕ»

В меню кафе-кондитерских-баров и баров-ресторанов «Счастье» появились новые блюда, на которые бренд-шефа Дмитрия Решетникова вдохновило путешествие по южной Франции и Провансу. Но и русским кулинарным традициям в них тоже нашлось место.

В «Счастье» на Невском проспекте легкий крем из сардин с добавлением коришонов и каперсов подают с малосольными огурцами и обжаренным на гриле зерновым хлебом. А овощную икру из баклажанов и кабачков — с хрустящей обжаренной на гриле чиабаттой и дольками артишока.

В «Счастье» на Малой Морской улице теперь готовят медальоны из говядины с гратеном из фермерского молодого картофеля и пряных трав с мясным соусом демиглас, в который шеф-повар добавил медово-вишневые нотки. А на террасе подают несколько видов сэндвичей, устрицы («Фин де Клер», «Специаль Жилардо», «Бель де Киброн») и черную осетровую икру.

«Я постарался приготовить блюда с яркими, сочными ингредиентами, максимально сохранив их пользу и подчеркнув свежесть», — говорит Дмитрий Решетников.

Обновилась и итальянская часть меню. На Невском проспекте гостям предложат оригинальную пасту орзо в форме маленьких зерен в



ФИЛЕ ТУНЦА В КУНЖУТЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА,
ДОЛЬКАМИ ГРЕЙПФРУТА И ИТАЛЬЯНСКОЙ
ЗАПРАВКОЙ В «СЧАСТЬЕ» НА НЕВСКОМ

соусе из спаржи с обжаренными лисичками. На Малой Морской улице — пасту пенне с тигровыми креветками, базиликом и пряным имбирем в тыквенном соусе, а также пасту фарфалле с сочной говядиной, грибным соусом и свежим фермерским щавелем. В завершении трапезы стоит попробовать легкий десерт — миндальную панакотту с садовой вишней. ■



ОСТРЫЙ ОСЬМИНОГ ПО-СИЦИЛИЙСКИ НА СКОВОРОДКЕ

ОТКРЫВАЕТСЯ НОВАЯ «ПРОБКА»

Спустя год после открытия московской «Пробки на Цветном» Арам Мнацаканов со своим легендарным концептом возвращается в родной город. На Петроградской стороне в октябре откроется новая «Пробка». Концепция заведения — ресторан итальянской кухни — останется неизменной. Как и Арам Мацаканов в роли концепт-шефа.

«Гвоздем» достаточно простого и современного интерьера станет открытая кухня Gullo, собранная по специальному заказу концепт-шефа в Италии. Она расположится прямо в центре зала, и каждый день гости смогут видеть работу команды поваров во главе с Вальтером Бизоффи и Артемом Довлатяном.

В меню — паста (в том числе гарганелли с копченым гусем, тортелли с буратой и черным трюфелем), пицца (с артишоками и пармской ветчиной, с черным трюфелем, сладкая с нутеллой и орехами), ризотто (в том числе со свеклой и горгонзолой), суп из ягод. Из интересных предложений — острый осьминог по-сицилийски на сковороде, соте из мидий Коцце и ракушек Вонголе или паста с ними по желанию гостя.

Частью нового ресторана станет и «Квартира» — пространство для личных посиделок близких друзей Probkafamily и семейных праздников гостей ресторана.

Общая площадь заведения — около 850 кв. м, и впервые половину этого пространства займет «Пробка-кафе» — демократичное заведение с русской и современной европейской (не только итальянской) кухней и большим выбором кондитерских изделий. Кафе будет работать только в будни и только до шести вечера, зато открываться на завтраки станет уже в восемь утра. ■