



Видные места

ЛЕТНИЕ ТЕРРАСЫ В РЕСТОРАНАХ

любовалась АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ

КАЖДЫЙ ГОД
ОТКРЫВАЮТСЯ
НОВЫЕ ТЕРРАСЫ,
СЛОВНО
СОРЕВНУЯСЬ
ДРУГ С ДРУГОМ
В ОТКРЫТОЧНОСТИ
СВОИХ ВИДОВ

ОБУСТРОИТЬ ТЕРРАСУ — мероприятие довольно хлопотное. Надо утвердить проектный план, согласовывать, озеленять, дружить с санэпидстанцией, пожарными. Северное лето, опять же — на случай непогоды нужно иметь под рукой пледы, а над головой зонтики. Несмотря на все это, каждый год открываются новые террасы, словно соревнуясь друг с другом в открыточности своих видов.

Невские перспективы открываются с террасы «Москвы» на Петроградской набережной или с площадки «Акварели» у Биржевого моста. В «Москве» их сопровождают телячьими почками со сморчками и соусом порто (480 руб.), канелони с мясом краба и моцареллой (930 руб.), а главное — гасконской утиной ножкой (920 руб.): ее подают, нумеруя, с 2004 года, и за пять лет было съедено более 6600 гасконских ножек, то есть в среднем составляет около

четырех в сутки. В «Акварели», где хозяйствует Серж Фери, кроме тайского кокосового супа (410 руб.) и вон-тонов с креветками и куриным филе (410 руб.) найдется даже канадский омар (или лобстер, если так понятнее — 2850 руб. за маленького, 4250 руб. за большого).

В ресторане **Bellevue Brasserie** при Kempinski Hotel Moika 22 приглашают устроиться на круговой застекленной террасе, или даже с большим эффектом — на одной из двух открытых площадок, которые оформлены садовыми емкостями, полными анютиных глазок. С высоты девятого этажа подробно просматриваются колесница на арке Главного штаба и ангел с крестом на Александровской колонне, а также фрагмент Дворцовой площади. Из новинок в меню — разнообразные украшения с клубникой. Ее кладут в коктейль вместе с ревенем, нарезают в виде

карпаччо, взбивают мусс, варят компот, делают крем-брюле, добавляют в десерт «Романофф» с ванильным кремом и взбитыми сливками. Смешивают коктейли — клубничные кайпиринья, колада, дайкери и мартини — все по 600 руб. Шеф Дидье Рейбель также предлагает сезонное меню, которое обыгрывает сочетания авокадо, спаржи и артишоков. Авокадо аргентинское, спаржа перуанская, артишоки французские, и все легко можно употребить одновременно, попросив, допустим, салат из авокадо, спаржей и артишоками (950 руб.). По отдельности авокадо идет с камчатским крабом (1050 руб.), а артишоки с жареными атлантическими гребешками и соусом из каперсов (1050 руб.).

Но не обязательно занимать стратегические высоты. Можно и ниже, зато у оживленного перекрестка Невского и Михайловской, где на террасе при Гранд