

Белые и черные начинают и выигрывают



Популярную в Кампании баранину новый шеф Rossi's подает с медом и бальзамико

ресторанные новости с Анной Коварской

Хорошие индикаторы смены времен года — рестораны при отелях: как правило, в них на стыке сезонов обновляется меню. В брассерии **Repin** при Sokos Hotel Vasilievsky с приходом зимы бессменный шеф Золт Плессингер акцентирует французское: мидии а-ля Фарсье, то есть запеченные с пряным маслом и панировочными сухарями (360 руб.), лягушачьи лапки с соусом ремулад (360 руб.), рагу из дикого кабана с красным вином, беконом и белыми грибами (620 руб.), и кроличье рагу с диким рисом (520 руб.). Появились стейки, «Нью Йорк» и рибай (оба по 1090 руб.), а также шатобриан — четырехсотграммовая говяжья вырезка за 1990 руб. А рядом с сигарной в отеле открылась чайная комната — с трех до семи часов вечера здесь сервируется чай с прилагающимся набором сладостей (350 руб.). Отдельно имеются домашние шоколадные трюфели (120 руб.), меренга Павлова со свежими ягодами (260 руб.), крем-карамель (220 руб.) и явно декабрьское развлечение — шоколадное фондю (450 руб.).

Но главный кулинарный герой осенне-зимней поры это трюфель. В ресторане **Bellevue Brasserie** при отеле «Кемпински Мойка 22» стартовало сезонное трюфельное предложение с участием извечных соперников, итальянского белого трюфеля с Альбы и французского черного из Перигора. За 2850 руб. можно выбрать три блюда из спецменю. В закусках нужно решаться либо на ассорти из салатных листьев с трюфельной заправкой и собственным свежим перигорским трюфелем, сопровождаемым тостами с фуа-гра, либо копченым лососем с руколой под соусом из того же трюфеля. В основных блюдах французский деликатес подают с пельменями из оленины с песто на грецких орехах и кладут в ризотто, которое подается с глазированными каштанами и морскими гребешками; пьемонтский же белый трюфель дополняет тальятелли под легким кремовым соусом. В десертах грибных специалитетов нет: на выбор террин из печеного яблока или дуэт из темного и белого шоколадных муссов в соусе из порто и мадеры. Хотя по желанию

гостей трюфели могут добавить и в сладкое: за грамм перигорского просят 250 руб., за грамм пьемонтского 700 руб. В ресторане **Borsalino** при отеле «Англетер» шеф Антонио Вуччи подготовил новые позиции; здесь тоже не обошлось без трюфелей. Черный гриб везут из Умбрии, кладут в пасту тальолини (600 руб.), добавляют к говяжьему карпаччо (750 руб.), а в суфле и вовсе соединяют черный трюфель и белый гриб-боровик (800 руб.). В горячем разделе из новшеств мясо кабана сервируется полентой (1280 руб.), равиолони начиняют крабовым мясом (1150 руб.) и свиная голень с карамелизованными яблоками и суфле из каштанов (1350 руб.). В ресторане **Rossi's** при Гранд Отеле Европа наступление зимы совпало с приходом нового шефа — Винченцо Скуарчафико из Кампаний в новом меню показывает пристрастия разных регионов Италии. Бараний тар-тар под цитрусовым соусом и вялеными помидорами приготовлен на пьемонтский лад (1100 руб.), чечевичный суп на умбрийский (350 руб.). И очень много неаполитанского: капрезе с моцареллой ди буффало, которую доставляют из Кампаний, с тома-

тами и базиликом (1450 руб.), рыбный суп по-амальфийски (2500 руб.), паста паккери в соусе из паприки с панчетто (850 руб.) и пицца «Маргарита» (400 руб.). И любимый десерт двадцатипятилетнего шефа: горячее шоколадное суфле с начинкой из горячего шоколада в сопровождении мандаринового сорбета, замешанного на медово-перечном чатни (350 руб.). В ресторане **Casa del Мясо»** к основному стейковому предложению прибавился раздел супов: борщ со сметаной, ржаными гречками и шпиком, суп-пюре из лесных грибов с жареным беконом и венгерский гуляш, все супы по 350 руб. Появилась телятина зернового откорма на косточке с трюфельным маслом и картофельным пюре (890 руб.), ягнячьи язычки под гранатовым соусом (650 руб.). Пекут шарлотку с миндалем и корицей (180 руб.) — порция огромная, рекомендуется брать на двоих. Также с середины ноября действует необычная акция: владельцам черных джипов любой марки предоставляется двадцатипроцентная скидка на все меню, включая напитки, — от владельца требуется предъявить официанту техпаспорт. А друзей хозяин авто волен привести с собой сколько пожелает.



Ризотто в Bellevue Brasserie усиливают перигорским трюфелем

ФРАНСМАННИ®

для наслаждения

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

Корпоративные вечера в ресторане
«Франсманни»
НОВОГОДНИЙ БУФЕТ
ассортимент закусок, горячих блюд, десертов
С 20 НОЯБРЯ ПО 19 ДЕКАБРЯ
2000 руб. с человека

Пятница, суббота
музыкальные вечера
в баре «Франсманни»
с 21.00 до 01.00



Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой проспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50