

рождество

Гастрономические каникулы начинаются

Праздничные туры, не выезжая из Петербурга, предлагают многие отели и рестораны города

Хлеба и зрелищ

Символом 2011 года будет Кролик, он же Кот. И если первый присутствует в некоторых меню, то уж второго точно подавать не будут. Скорее — то, что оба любят.

Большинство петербургских рестораторов предпочитают классическую трактовку — Белый кролик, как в «Алисе» Льюиса Кэрролла. В программе новогодней ночи в ресторане «Океан» — костюмированное шоу «Следуй за белым кроликом»: сюрпризы, конкурсы и подарки. А вот меню вполне океаническое: апельсин с мясом краба и икрой летучих рыб, тунец так же с корочкой из кориандра и кумина, закуска из щучьей икры с золотистыми тостами, креветки в соусе васабиде с рукколой, запеченные под имбирно-лимонным соусом морские гребешки, запеченная по-французски свертка со шпинатом.

В ресторане «Галерея» — «заячье меню» от шеф-повара Алексея Вихарева: салат «Заячье наслаждение» (ромейн с тигровыми креветками, соусом «Цезарь», гречками и сыром пармезан), тартар из тунца и авокадо «Давай похрустим», десерт «Сладкая радость кролика» (морковный торт с фигурками из моркови и яблок). А также коктейли «Зеленый котик» и «Красное безумие» — без ограничений.

В ресторане Hemingway Bar символом сделали эротического зайчика — здесь Новый год встретят «В стиле Playboy». В программе: авторские конкурсы в стиле «но» от шоумена Ника Федорова, костюмированно-эротическое представление с участием гостей, зайки-официантки и зайцы-бармены, песни про зайцев и не только, а также подарки от сети магазинов для взрослых «Розовый кролик». Обещают, что даже меню будет эротическим, а после праздника каждый гость получит фото- и видеочет от DVD-диска.

Вечеринка «Полночь, кролик, Новый год» пройдет в отеле «Эмеральд»: сначала в лобби-баре «Суворовский» все пьют шампанское, затем перемещаются в ресторан «Эмеральд». Гостей ждет «Сахарное шоу», зимние забавы, «взрослые» игры, «детские» конкурсы, хулиганские розыгрыши. После полуночи выступит группа «Отель Рити», затем до утра — DJ Bunny Rodger. В меню — террины из говядины (с фиштакми, грибами и фуа-гра) и рыбы (с тигровыми креветками и японскими водорослями), фаршированная осетрина царская с красной икрой, салат из тигровых креветок с манговым соусом, медальон из оленины с пряной грушей, обжаренный в беконе с соусом из копченого баклажана морской черт и пр. Кульминация — премьера десерта «Новогоднее дерево». Для тех, кто не хочет утром возвращаться домой, предусмотрен «Новогодний пакет» с проживанием в отеле и поздним завтраком (шведский стол с 9:00 до 13:00) в первый день нового года. В стоимость включены сладкий комплимент от шоколадки отеля, а также посещение тренажерного зала и сауны. Ресторан «Самсон» в Петропавловском дворце устраивает волшебное музыкально-интерактивное шоу с участием Снежной королевы, диджея Сутроба и Новогодней зайчихи. На празднике будут разыграны два суперприза — романтический ужин при свечах в ресторане «Самсон» и сертификат на проживание в отеле «Самсон». В меню — валованы с морепродуктами, рулет из цесарки с инжиром, форель на парах шампанского, салат с копченой утиной грудкой и сыром «Фета», «Дары моря» со стеблем сельдерея, оленина с грушей или томленая в вине речная форель.

В ресторане «У Нарвских ворот» символом наступающего года станет хор мальчишечайчиков. Впрочем, будет и традиционное сказочное действие с Бабой-ягой, Лешим, Дедом Морозом и Снегурочкой. И разные прочие забавы — например, «Русская забава» в меню подразумевает поджаренные хлебные тосты с салом, маринованные грибы,



Новогоднее блюдо зависит не столько от символа наступающего года, сколько от предпочтений шефа

соленые огурцы, маринованные черри, шпроты и зелень — и подается с рюмкой водки. В баре-ресторане «99 фунтов» в новогоднюю ночь Кролик лично будет оценивать карнавалы костюмов гостей и в кутур, выбрав лучший, наградит его обладателя. В праздничном меню — традиционные русские (холодец, оливье, селедка, грибочки) и европейские (ассорти сыров, салат «Цезарь», маслины, тартар из телятины) закусочки. В подарок каждому гостю — шампанское Corte Viola Spumante (Италия).

Накануне

Ресторан украинской кухни «Пузата хата» напоминает о том, что по церковным канонам перед Рождеством полагается немного попоститься. В специальном постном меню — порядка 30 блюд, в том числе салаты («Простенская еда», редька с маслом, винегрет и др.), овощная икра с шампиньонами, постный борщ и щи из квашеной капусты, драники с грибным соусом, картофельные пирожки, фаршированные рисом и овощами голубцы, пшеничная каша с тыквой.

В ресторане скандинавской кухни «Лапландия» специальное «Рождественское предложение», разработанное шеф-поваром Андреем Шмаковым, действует уже с 22 ноября. В меню — блинчики из овсяной муки с тушеной олениной и капустиной из лисичек, индейка с тушеной красной капустой и перловкой, тушеный в темном пиве лосось, рождественский хлеб с корицей и сухофруктами, рисовый пудинг с жареными орешками, соусом из изюма и ежевичным мороженым и др. Праздничные блюда и напитки — глет из ежевичного вина с изюмом и орешками, а также ледяную травяную настойку с сиропом из меда и имбиря с рождественским печением Piraakook — можно будет попробовать до 3 января.

Прямо к домашнему столу

Тем, кто считает Новый год праздником исключительно домашним, но предпочитает не тратить время на приготовление разносолов, рестораны предлагают свои услуги по доставке блюд к празднично-

му столу. Так, классический оливье с колбасой, оригинальный слососем, популярную селедку под шубой и другие домашние салаты и закуски можно заказать в «Шарлоткафе». Жителям Крестовского и Каменного островов повезло особенно: они могут заказать копченую или запеченную форель, стерлядь и белугу, свежее пиво пивоварни «Карл и Фридрих», а также настойки на малине, клюкве, вишне, имбире, хрене и кедровых орехах от шеф-повара ресторана «Русская рыбалка».

Блюда к новогоднему или рождественскому семейному празднику готовят и шеф-повар ресторана «Веритас»: канане и тарталетки, фаршированные судак и щука, мясной салат с солеными гусиными и маринадами, оливье с телятиной и перепелиными яйцами, «Цезарь» с королевскими креветками, бекстроганов, баклажаны-гриль, дорто и пр. Предусмотрены большие блюда на компанию (запеченная с яблоками и брусничкой утка, свиной или бараний окорок, припущенная в белом вине стерлядь). Кстати, это едва ли не единственный ресторан, рискнувший предложить встречать год Кролика — кроликом, тушенном в сливочном соусе с овощами. Блюда можно забрать в самом ресторане или заказать с доставкой на дом.

Корпоративы

Специальные предложения для проведения корпоративных торжеств есть практически у всех ресторанов, причем рассчитаны они на компании от 6–10 человек (Империя) до 1000 («Бали»). В большинстве заведений развлекательная программа фиксированна, но при этом возможны варианты выбора блюд из меню. В некоторых же (например, ресторанах группы «Зималето») обещают абсолютно индивидуальный подход как к арт-программе, так и к кулинарным предпочтениям гостей.

Для поклонников восточной традиции шеф-повар ресторана «Китай-город» разработал меню для предновогодних корпоративных банкетов в китайском стиле. На закуску — соломанные грибы в кунжутном соусе и домашний салат по-китайски, на горячее — свиная корейка в имбирном

соусе и очищенные креветки с кешью. Даже в традиционном для русского Нового года мясным ассорти — популярные китайские свиные ушки.

Кот и другие животные

В ресторане «Русская рыбалка» в Комарово символом года предпочитают видеть кошку, причем конкретного — кота Матроскина. Новогодние «Каникулы в Комарово» (трансфер от станции метро «Черная речка») по мотивам мультфильма «Каникулы в Простоквашино» подаривают фотоохоту на гостей, уличные гуляния вокруг елки и настоящий новогодний салют. Мама просит надеть концертные платья, папа — концертные валенки и телогрейку. Меню вечера — классическое (с холодцом, оливье, форелью и утиной ножкой), а вот к классическому «Наполеону» на десерт обещают подать снеговика.

В ресторане «Чаплин Холл» героем ночи станет не кот или кролик, а сурок. День сурка в эту ночь обещает целых четыре встречи Нового года в четырех разных городах и традициях. Гостей будут веселить: Дед Мороз и Санта-Клаус, Снегурочка, Заяц беляк, Северный олень, Английская королева, Остин Пауэрз, Розовый кролик, Шерлок Холмс и Доктор Ватсон, Новогодний сурок и другие. Вести вечеринку будут Дед Мороз и Санта-Клаус, а в праздничном меню значатся тапас и сашими, стейк T-Bone и фуа-гра, черная икра и вяленые томаты.

С русским размахом

В специальном меню ресторана «Русская чарка» — заливное из белой рыбы, студень из телятины, соления, филей телячий с «русским соусом», судак в горшочке с овощами и сметаной, котлеты «Пожарские» с грибным соусом, русская выпечка. Размаху должно немало способствовать отсутствие ограничений на количество выпитого, будь то белое или красное вино, шампанское, водка, коньяк, виски, мартины или настойки («Клюквянка», «Кедровая», «Потопыч» на корне хрена, анисово-померанцевая «Ерофеич»).

Гостей ресторана «Тройка» в новогоднюю ночь приглашают на карнавал: маскарадный костюм поощряется особо.

Столы «в русском стиле» здесь накроют заранее, а шеф-повар Александр Капустин приготовит запеченную оленину с малиновым соусом, суфле из мяса краба с королевской креветкой и соусом с красной икрой, утку по старинному пекинскому рецепту. На десерт гостей ждет праздничный каскад «Тирамису» со свечами и фейерверком под фанфары, а на дорожку — сладкий комплимент от кондитерской «Тройка».

В стиле традиционной русской сказки пройдет новогодняя ночь в отеле Radisson Sonya Hotel St.Petersburg. В праздничное меню от шеф-повара ресторана «Метаморфоз» вошли студень из свинины, миноти с медово-горчицным соусом, маринованный по-домашнему (в водке) лосось, салат «Столичный» с индейкой и раковыми шейками, судак «По-русски», миникотлеты «По-киевски» с клюквенным соусом, зразы из кабана или лоса с брусничкой и яблоками, кулебяка из лосося, грибы в сметане и пр. Приветственный напиток — глинтвейн или Kir Royal.

Меню в русской «царской» традиции предлагает шеф-повар ресторана «Палкин» Максим Крылов. Возрождая традиции царской эпохи приготовления блюд из дичи, он готовит пельмени из медвежатины с домашней сметаной и хреном; вымоченное в ледяной родниковой воде с листьями малины мясо кабана; котлеты из оленины, приготовленные по старинному рецепту купца Палкина. Отужинать по-королевски можно черным мраморным мясом «Вагью», обжаренным на вулканической лааве и фламбированным в виски North of Scotland 1964 года. В новогоднюю ночь Максим рекомендует отведать мильфей из морского гребешка Saint-Jack с маракуйей, муссом из шотландского лосося и красной икры. Шеф-кондитер ресторана «Палкин» Полина Нартова рекомендует попробовать теплый ягодный десерт с тремя видами мороженого на основе розового перца, кокоса и ванили. Кроме того, «Палкин» представляет собственное вино из винограда Romaine категории Premier Gew.

Детские праздники В предновогодние дни и в дни школьных каникул ресторан «Тройка» традиционно проводит утренники для детей от трех до десяти лет — в этом году (25 и 26 декабря 2010 года, 2–10 января 2011 года) режиссером будет спектакль «Приключение Волшебной книги». Добрая фея и помощники-гномы разыскивают Волшебную книгу, которая таит в себе секреты наступления Нового года. Им мешают злая фея и другие темные личности. Но с помощью сказочных героев и гостей праздника добро непременно побеждает зло. На выходе детей встречают ростовые куклы, на столах ждет сладкое угощение: пирожки-карасики, птифуры, чай и шипучие напитки. Позже подается мороженое (официанты тоже одеты в сказочные костюмы). В конце «Детской сказки» каждый получает подарок.

Детские новогодние дискотеки пройдут и в ресторане «Папанин» 3, 4 и 5 января 2011 года. А в «Чаплин Холле» с 3 по 10 января днем будут показывать новую авторскую постановку Эстрадного театра комической эксцентрики «БитКом» и режиссера Клим Старкина — детский спектакль-мюзикл «Шоу для Деда Мороза». После спектакля каждый ребенок получит новогодний подарок.

Другие традиции Не забыты и иные национальные традиции. Так, для азербайджанского народа 31 декабря — это двойной праздник: Новый год и День солидарности азербайджанцев мира. В новогоднюю ночь ресторан «Баку» приглашает гостей окунуться в атмосферу кавказского радушия и гостеприимства. В программе традиционные танцы живота, бармен-шоу и выступление иллюзиониста. Меню многонационально: лосось слабой соли и угорь горячего копчения, буженина по-старорусски и

язык говяжий, салат «Маршал» (вырезка говяжья, пукунки, баклажаны, паприка, оливковое масло, бальзамик), запеченный морской окунь, шашлык из свинины, люля-кебаб из баранины, тирамису.

Большой балльный зал «Невский» отеля Corinthia Hotel St.Petersburg приглашает на «Карнавал в Венеции». В программе итальянские песни в исполнении певцов Мариинского театра, факиры и эксцентрики, шампанское для новогоднего тоста и праздничный ужин, к каждому из блюд которого сомелье лично подобрал вино. В меню — камчатский краб, канадский лобстер и лосось, маринованный в водке, с картофельным салатом и красной икрой; шотландский лосось и рулеты из судака, фаршированные морскими гребешками и муссом из шпината, с ризотто из фенхеля; жареное филе телятины с грибами шнитцке, с картофельным пирогом и отборными овощами; белый трюфельный торт со свежими ягодами и соусом из темного шоколада и др.

Новый год в стиле традиционного немецкого осеннего праздника пройдет в ресторане-пивоварне «Карл и Фридрих». Гостей ждут марш-парады, уличные гуляния, безлимитное пиво собственного производства и блюда баварской кухни: картофельный салат со свежими огурчиками, большое мясное ассорти с тушеной и квашеной капустой, штрудели с мороженым.

Отведать в новогоднюю ночь салат «Октоберфест» (наряду с «Греческим» и «Столичным») предлагает и ресторан Quartier Gourmet. В меню также «Радуга» с индейкой, блины с ветчиной и сыром, свинина по-бретонски, запеченный с креветками и сыром лосось, горячая клубника со сливками и сюрприз — специальное блюдо от шеф-повара ресторана. По мнению организаторов вечеринки, год Кролика предполагает много общения — и обещивать его будут не только президент по телевидению и Дед Мороз со Снегурочкой, но и известные кавээнщики.

Украинская рождественская история ждет гостей в ресторане «Вилла Аю-Даг». На входе радушной Солоха угостит салом да огурчиком, затем в компании Вакулы гости займутся «скоростным поеданием вареников», «танцами на меле» и ролевыми играми в духе знаменитой рождественской истории. В меню — яловичина (говядина) в разных видах, салат по фирменному рецепту Солохи, «Холодец 3 часичком (пикантным соусом)» из разных сортов мяса, «Рибний чорноморський салат» (форель со свежими овощами, запавленная лимонно-оливковой заправкой), маринованные грибы, сало и др.

Шеф-повар ресторана «Лапландия» Андрей Шмаков приготовит в новогоднюю ночь оригинальные блюда кухни родины Санта-Клауса: маринованную тыкву с можжевеловой ягодой и корицей, салат Skagen (с креветками, укропом и яйцом), картофельный салат (с сельдереем, телячьим языком, солеными огурцами и брусничкой), жульен из оленины (с белыми грибами, яблочным вином и лапландским сыром), филе сига (с чечевичей, строчками, печеным чесночком, пюре из лисичек и эмульсией из красного вина с шиповником) и др. Блюда на четверых — целиком запеченная рождественская фермерская утка с кислой капустой с корицей, черносливом и печеными яблоками.

От Венеции до Чикаго Отдохнуть подольше (30.12.2010 — 02.01.2011 или 31.12.2010 — 03.01.2011) приглашает отель Marco Polo St. Petersburg. В стоимость тура, кроме проживания и завтраков, входит шампанское и новогодний сувенир в номере, а также новогодний банкет с шоу-программой на выбор: «Венецианский карнавал» в ресторане Marco Polo или «Однажды в Чикаго» в ночном баре Pinta. Гостей ждет банкет от шеф-повара в традициях средиземноморской кухни, театрализованная программа, выступление артистов оригинального жанра, дискотека,

поздравления и конкурсы от Деда Мороза и Снегурочки.

А в первый день нового года (с 15:00 до 18:00) в ресторане Marco Polo накуют браун — шведский стол с угощением от шеф-повара и шампанским.

Ресторанный комплекс «Брасерия Метрополь» в новогоднюю ночь предлагает переместиться в Чикаго 1930-х годов. Гостей ждет гангстерская вечеринка с джаз-бэндом, алкоголем из-под полы и настоящими кубинскими сигарами, рулеткой и перепиливанием тюремной решетки, а также костюмированной фотосессией в стиле фэшн 1930-х годов. В меню «Чикагской ночи» — закуска «Французский макарон» с фуа-гра и черносливом, булочка «Мадлен» с томатом, пряным тимьяном и норвежской сельдью, салат «Итальянская мафия» (с пенне, оливками, помидорками черри и соусом песто), табуле из розовых креветок с овощами и сухофруктами, канане с говядиной и горчицным маслом «Крок мосье», филе телятины, фаршированное белыми грибочками и омаром и др. Кроме приветственного коктейля, гостей ждет «Гангстерский комплимент» (лимонный сорбет с водкой). В эту ночь будет разыгран 12-литровый бонок специального новогоднего пива с автографом знаменитого бельгийского пивовара Гийома Денайера.

В ресторане «Империя» всем желающим предлагается в микрофон высказать свои заветные желания — обещают (с учетом волшебства новогодних праздников), что все они исполнятся. В кулинарной программе — рыбная и мясная трапезы, «Закуска рыбака» (селедка, фаршированное тунцом яйцом, красная икра), салаты «Русский» (буженина, язык, олята, огурец маринованный, картофель, майонез) и «Норвежский» (картофель, огурец свежий, рыба горячего копчения, яйцо, майонез), жульен из олят, стейк из белой рыбы под крабовым соусом, миньоны из свинины в беконе с соусом из улиток и пр.

В программе встречи Нового года в ресторане-пивоварне «Линькофф» — цыганский ансамбль, шоу-балет «Фрези Грантс», группа Splash Point, выступление артистов эстрады и праздничная дискотека с диджеем. Новогоднее меню, кроме классических закусок и салатов, включает ассорти из роллов и горячее блюдо на выбор.

Кафе-бар «Микс-клуб» миксует новогодние и рождественские традиции разных стран: сельдь «по-русски» соседствует с «Греческим» салатом и «Пизанской баншей», «Графская говядина» и стейк из лосося — с рататутем и картофелем фри.

Гостям ресторана «НЭП» в новогоднюю ночь предлагается окунуться в атмосферу развлекательного шоу мира: «Лидо», «Мулен Руж», Бродвея и Лас-Вегаса. Карнавал жизни и всепоглощающего веселья пройдет под льдом рекой «Российское шампанское» и меню, составленное из разных традиций. В нем — лосось слабой соли и сибабс холодного

копчения с красной икрой, селедка с картошкой и солеными грибами, холодец и мясное ассорти, роллы из печеного баклажана с сыром и грецким орехом, горячая закуска из оленины с грушей фламбе, лосось-гриль со шпинатом, свинина под коньячным соусом, грудка цыпленка в грибно-соусе и пр.

В ресторане Runo.ru в Репино гостей ждет танцевальное путешествие в жаркие страны, экстраординарное силовое шоу от самого сильного по версии Книги рекордов Гиннеса человека Санкт-Петербурга, чудеса пластики от Леди Каучук и live-show с элементами фейерверка. В меню — «Шуба царская» (картофель, лосось слабой соли, авокадо, крабовое мясо, сельд), рулет из лаваша с запеченной бараниной, мяско с яблоком в тесте фило с мятно-сливочным соусом, запеченные со спаржей морепродукты, овощная лазанья, бараны ребрышки на мангале, цыпленок табака и пр.

Весма экзотическая кулинарная программа предусмотрена в новогоднюю ночь в line_cafe. В меню — салаты «Экзотика» с креветками и «Андалусский», суси-маки «Самурай», «Калифорния», «Унаги Маки», овоши под сырнокунжутной корочкой, лосось в малиново-имбирном соусе, корейка «Шербург», говядина «Робеспьер» с соусом «Песто», каннелони и пр. В программе — зажигательное интерактивное шоу, а также европейские хиты на французском и английском языках в живом исполнении певицы Верико.

В развлекательном комплексе «Папанин» петь будет Верка Сердючка, в шоу-программе обещают танцы живота, акробатические номера, магические превращения и фокусы, а также поражающее воображение шоу со змеями и крокодилами. В новогоднем меню — пармская ветчина, сырокопченая оленина, салаты «Спьяно Романо», семга «Релакс», фирменный мясной салат «Папанин», «Примавера» с копченым цыпленком и перепелиными яйцами, фаршированная сыром «Пекорино» и грушей куриная грудка и др.

На свежий воздух

А гостиница «Адмиралтейская» предлагает встречать Новый год не за столом, а на улицах и площадях любимого города. Поэтому застолье здесь начнется довольно рано — в 21:00. Шеф-повар Сергей Пирогов приготовит оливье с утиной грудкой, грибной жульен в блинном мешочке, лосося в кунжуте с белым соусом или медальоны из свинины, а также грушевый шпудрель. И уже в 22:30 из холла гостиницы участники вечеринки отправятся на экскурсионном автобусе на встречу с зимним Петербургом. Им предстоит полюбоваться праздничной подсветкой, почитать Дедов Морозов, пройтись хороводом под елкой и встретить год на Дворцовой площади или стрелке Васильевского острова. После прогулки гостей отвезут обратно в гостиницу и угостят горячим глинтвейном.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Ангел
КЛУБ КРАСОТЫ

Подарочные сертификаты -10%

Менять обиваются!

С-Пб ул. Чайковского 79
(5 мин. пешком от м. Чернышевская)
тел. 273-17-95; 8-905-230-52-81