

КАНИКУЛЫ ГУРМАНА

ГОРОДСКАЯ ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА ПРЕДЛАГАЕТ АЛЬТЕРНАТИВУ ТЕМ, КТО НЕ СЧИТАЕТ НОВОГОДНИЕ ПРАЗДНИКИ ДОМАШНИМИ. А РЕСТОРАНЫ И КОНДИТЕРСКИЕ УЖЕ ВКЛЮЧИЛИ НОВИНКИ В СВОЕ ЗИМНЕЕ МЕНЮ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Огни на главной новогодней елке в **ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»** торжественно зажгли звезды балета Наталья Осипова и Иван Васильев. Католическое Рождество здесь ознаменуется традиционным праздничным меню в ресторанах **«ЕВРОПА»**, **«ИКОРНЫЙ БАР»** и **«РОССИ»** (24 и 25 декабря), а также итальянским рождественским ланчем в ресторане **«РОССИ»** (25 декабря) и воскресным бранчем в ресторане **«ЕВРОПА»** (25 декабря) под рождественские песнопения в исполнении детского хора.

В **«ВОЛШЕБНОЙ БИБЛИОТЕКЕ»** ОТЕЛЯ **«АСТОРИЯ»** стоит елка, декорированная дизайнерскими дома Cartier, и гостям предлагают шоколадные игрушки, пряничные домики, свечи и другие новогодние сувениры. А в гостиной **«РОТОНДА»** во время послеобеденного чая (с 15:00 до 20:00) ежедневно подают «Лучший торт столетия» (в 2012 году «Астория» отметил столетний юбилей).

В кафе с историей **«ДЕНИСОВ И НИКОЛАЕВ»** можно отведать торт «Наполеон» по секретному рецепту хозяйки заведения Марины Майорчик: тонкие коржи, пропитанные нежным заварным кремом. Причем кое-какие секреты его приготовления хранительница исторических рецептов готова открыть гостям кондитерской.

Отель **«КЕМПИНСКИ МОЙКА, 22»** проводит сказочные рождественские вечера в течение всего декабря. Здесь празднуют от души: огромная елка, пряничный домик, имбирное печенье, сладкая вата, леденцы, рождественская лавка с матрешками, расписными шелкунчиками, фигурками из марципана, карамельными яблоками. Шелкунчик встречает на входе, Мари наливает глинтвейн, а Дроссельмайер рассказывает о развлекательной программе — детский хор, струнный квартет или балет.

В отеле **«КОРИНТИЯ НЕВСКИЙ ПАЛАС»** рождественский ужин подадут в ресторане **«ИМПЕРИАЛ»** (24 декабря). В меню ужина — тыквенный суп с колбасками чоризо и имбирем; тьян из копченой курицы и перца; рулет из жареной индейки с традиционными гарнирами или запеченного филе морского окуня с оливковой полентой и сушеными томатами; крем-брюле, глазированный коричневым сахаром, с клюквой, мятой и соусом из шампанского. Шампанское, огни Невского проспекта и рождественские гимны добавят вечеру торжественности.

25 декабря, когда во всей Европе празднуют Рождество, ресторан **MASSIMO SICILIA** приглашает на маленькую Сицилию в центре Петербурга. Это хорошая возможность отведать традиционно-итальянские и специфически-сицилийские блюда, а в качестве эстетического дополнения — хорошая музыка и дизайнерский интерьер. Здесь каждому гостю готовят рождественские сюрпризы. В школьные каникулы в ресторане пройдут кукинг-классы для детей.

31 декабря гостей **ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»** ждет путешествие в «Восточном экспрессе». На заснеженном перроне, возникшем на месте кафе **«МЕЗОНИН»**, гости встретят Эркую Пуаро и отведают канале с шампанским, а на настоящем катке выступят артисты петербургского балета на льду. Праздник продолжится в ресторанах **«ЕВРОПА»** и **«ИКОРНЫЙ БАР»**. В своих авторских меню шеф-повар гранд-отеля «Европа» Марко Альбан объеди-



СТИЛЬ АР-ДЕКО В ИНТЕРЬЕРЕ РЕСТОРАНА «ЕВРОПА» ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА» САМ ПО СЕБЕ СОЗДАЕТ ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ

нил традиционные рождественские хиты и новейшие гастрономические тенденции для истинных ценителей высокой кухни.

В **«ЕВРОПЕ»** гости отправятся в путешествие по европейским столицам: Париж, Стамбул, Венеция, Лондон и Вена. Музыкальная программа составлена из фрагментов балетов Игоря Стравинского «Петрушка» и «Жар-птица», а также произведений великих европейских композиторов. Гастрономическая — из блюд европейской кухни: лобстер со спаржей и желе из хереса; филе тюрбо с артишоками и красной икрой; равиоли из сельдерея с утиным фуа-гра и черными трюфелями; сорбет из клубники и шампанского и др.

«ИКОРНЫЙ БАР» пригласит в путешествие по пригородам Петербурга: Петергоф, Павловск, Ораниенбаум, Царское Село. В праздничном меню — роскошь загородных императорских резиденций: астраханская икра; морские гребешки с имбирем и икрой осетра; царская устрица в соусе из шампанского; лобстер с белой спаржей и черными

трюфелями; говядья вырезка с утиным фуа-гра, сырным фондю и белыми трюфелями.

В путешествии по странам и континентам пригласит и ресторан **«СЕВИЛЬЯ»** ОТЕЛЯ **«СОКОС ПАЛАС БРИДЖ»**. Ритмы бразильского карнавала в исполнении легендарного джазового коллектива Silk Stocking Jazz, калейдоскоп танцев (фламенко, танго, балет, брейк-данс), конкурсы, фокусы, пантомима — и гастрономическое разнообразие от шеф-повара отеля.

В ресторане **«ИМПЕРИАЛ»** ОТЕЛЯ **«КОРИНТИЯ НЕВСКИЙ ПАЛАС»** гостей ждет праздничный гала-буфет из блюд русской и интернациональной кухни: говядина «по-канадски»; австралийская баранина, запеченная в пряных травах; норвежский лосось на гриле; устрицы; морские гребешки со сладкой заправкой чили; маринованные мидии с соусом из томатов и манго; гигантские королевские креветки. А также русская водка, изысканные вина, десерты и развлекательная программа: диджей, ВИА «Визит» с российскими и

международными хитами, фокусник и лотерея с возможностью выиграть проживание в пятизвездочных отелях «Коринтия».

Гостей новогоднего праздника в парадном зале **«ТАЛИОН ИМПЕРИАЛ ОТЕЛЯ»** ждет вокально-инструментальное шоу с участием звезд Мариинского театра и танцевальная программа от Taleon Band. Бренд-шеф Александр Дрегольский разработал специальное меню с учетом предпочтений постоянных гостей ресторанов отеля: хиты русской кухни **«ВИКТОРИИ»**, блюда с морепродуктами из меню ресторана **«ТАЛИОН»** и традиционные грузинские угощения гастрономического бара **«ГРИБОЕДОВ»**. Гости смогут попробовать семгу, маринованную с шафраном и водкой; татаки из тунца с печеным перцем; заливное из телятины с белыми грибами; сациви из цыплят; копченую грудку индейки с ананасом и карри; оливье с куриной грудкой и яблоком; домашнюю колбаску из кролика с русским ризотто; чилийского сибаса с рагу из фенхеля и шпината; утиную ножку «конфи» с капустой и брусничным джемом.

Отель **«АМБАССАДОР»** предлагает провести новогоднюю ночь в панорамном ресторане **«ВЕРНИСАЖ»** под зажигательные ритмы песен Сан-Ремо, в атмосфере карнавалов масок и итальянских традиций.

В отеле **«АНГЛЕТЕР»** в новогоднюю ночь повернут время вспять и предложат окунуться в атмосферу советского Ленинграда. Трогательные советские фильмы, песни и танцы, бенгальские огни и бой курантов. Русско-американский пианист Дмитрий Гайворонский исполнит программу классической музыки, а в новогоднее меню от шеф-повара Антонио Вочи войдут традиционные блюда русской кухни, без которых не обходится ни один праздник в России, в том числе соленья и блины с красной икрой. Для детей будет организована развлекательная программа в банкетном зале ресторана **«БОРСАЛИНО»**.

В **«АСТОРИИ»** блюда русской и европейской кухни будут сопровождаться выступлениями квартета Billy's Band, скрипача Александра Якушева, группы «Пирамида» и джазовой вокалистки Яны Родион. Ведущий вечера Билли Новик расскажет о тайнах и легендах «Астории» и проведет розыгрыши призов.

В ресторане **«КРИСТОФФ» (KRISTOFF HOTEL)** разработали сразу два варианта новогоднего меню. В «домашнем» — «Столичный», «Мимоза», «Сельдь под шубой», квашеная капуста, соленые грибы, свиная корейка, филе судака, отбивная из говядины. В «европейском» — «Цезарь», «Греческий», «Мясное трио» (ветчина, кура, язык, шампиньоны, соус Мэри Роз), «Капрезе», грибной жульен, мидии со шпинатом под сырной корочкой, стейк из лосося, эскалоп «Орегано», телятина с ягодным соусом. В праздничной программе: поздравление президента РФ на большом экране, конкурсы и подарки от Деда Мороза и Снегурочки, представление от кабаре-дуэта «Ностальжи», конкурс «Мисс и Мистер Kristoff — 2012» и розыгрыш подарков.

БИЗНЕС-ОТЕЛЬ «КАРЕЛИЯ» посвятит ночь «Его Величеству Дракону»: горячительные напитки, горящие закуски и зажигательная смесь из миксов от диджея Мао и группы «Оранжевый галстук», выступлений цыган, конкурсов, призов и подарков. → 50