

48 → В меню шеф-повара Артема Хайруллина — фрукты «фламбе»; террин из курицы с тыквенным конфитюром и миндалем; карпаччо из говядины с маринованным цукини; радужная форель на гриле под острым соусом карри; салат с языком и раковыми шейками; ростбиф с картофелем, запеченным с козым сыром и луком-шалотом; тыквенный кейк с корзинкой из глазированных фруктов и др. Самым активным участникам «Новогодней ночи» обещают в подарок от доброго дракона запас «Индивидуального средства для розжига и метания огня» на весь следующий год.

Поклонникам массовых гуляний стоит отправиться в **РЕСТОРАН «12» ГОСТИНИЦЫ «АДМИРАЛТЕЙСКАЯ»**. На ужин здесь подадут оливье с утиной грудкой; грибной жульен в блинном мешочке; лосося в кунжуте с белым соусом и картофелем; медальоны из свинины с рулетом из сливочного картофеля; грушевый штрудель. А для маленьких гостей — необычный чупа-чупс: шарики из говядины и свинины на шпажках с картофелем «фри». Но главное — по традиции, гости «Адмиралтейской» могут встретить Новый год на Дворцовой площади: туда и обратно их доставят «современные сани Деда Мороза» — гостиничный микроавтобус. Правда, опоздавшим обещают, что водитель (он же кучер) может превратиться в крысу, а машина — в тыкву. Зато благополучно успевшие в «карету» по прибытии в «12» получат заслуженный бокал волшебного согревающего напитка — глинтвейна.

Попасть на Дворцовую пешком смогут гости близлежащих заведений. Например, ресторана **«1001 НОЧЬ»** (восточные танцы, лезгинка в исполнении группы «Кавказ», восточные и классические новогодние блюда) или **РЕСТОРАНА-КАБАРЕ «НЭП»**. В «НЭПе» обещают живой вокал, танцевально-театрализованные шоу, конкурсы, розыгрыши и подарки. В меню: салат из языка с овощами и красной фасолью с оливковым соусом; салат из филе говядины, курицы с шампиньонами и овощами; лосось слабой соли и сибас холодного копчения с красной икрой; холодец из филе говядины; рождественская утка с яблоками на подушке из квашеной капусты; свинина под коньячным соусом с овощным рататуем.

В кулинарной программе **ТАВЕРНЫ «ГРОЛЛЕ»** — салат с копченой индейкой, авокадо, креветками и имбирно-клубничным соусом и свежая озерная рыба, запеченная в фольге; свиная вырезка с голландским овощным пирогом и салат с маринованным лососем, грейпфрутом и маслом из виноградных косточек. А также съедобные глазированные избушки от шеф-повара Александра Дубина. В программе развлекательной — фокусы от Романа Буренкова, призовой конкурс на лучшего Деда Мороза, цыганский ансамбль «Бричка», викторина, лотерея, дискотека.

Ресторан **«ПАЛЕРМО»** пригласит на Венецианский карнавал: костюмы, маски и атмосфера театрализованного действа в стиле итальянского театра del arte. В меню — салат «А-ля Руссо» с ветчиной, отварным картофелем и зеленым горошком; «Греческий» с лимонной заправкой; стерлядь паровая фаршированная; телятина на овощном жульене; салтимбока из телятины с томатами черри; тальятта из говядины с поджаренными овощами и др.

Новый год в **СЕТИ КАФЕ & ВИННЫХ БАРОВ «ЖАН-ЖАК РУССО»** обещает быть по-русски веселым и по-французски романтичным. Гости ждут праздничный ужин от шеф-повара Егора Курмаева, специальное предложение от сомелье, экскурсии в историю. В **«ЖАН-ЖАКЕ» НА ГАТЧИНСКОЙ И В КАФЕ НА МАРАТА** пре-



«НАПОЛЕОН» В КОНДИТЕРСКОЙ «ДЕНИСОВ И НИКОЛАЕВ» ПОДАЮТ В РЕСТОРАННОЙ МАНЕРЕ, А ДЕЛАЮТ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

дадутся фантазиям о победе Наполеона над Российской империей, а в **«ЖАН-ЖАКЕ» НА НЕВСКОМ** вернутся в эпоху Людовика XIV.

Празднование Нового года в сети баров **XXXX** начнется в 22:00 и закончится, как каждый пожелает. Обещают море шампанского и разнообразный фуршет. Только в этом году каждый бар разрабатывает свой сценарий.

Самый «оторванный» бар Петербурга **TORN OFF BALLS** в новогоднюю ночь приглашает на борт лайнера «Черный дракон» в кругосветное путешествие. Гости узнают о разных новогодних традициях, в том числе в Финляндии, Мексике и на Кубе с их национальными напитками и особой атмосферой.

В ресторане **«АКАДЕМИЯ»** ночь пройдет в гавайском стиле: костюмированное шоу и авторские инсталляции, папуасы и негритята, барабанщики из Южной Африки и известные диджеи города. В новогоднем меню — копченая семга со спаржей, морские гребешки с томатной сальсой, оливье с телятиной, салат с тунцом, ассорти мини-шашлычков и др.

Ресторан **«ЛЮБИМОЕ МЕСТО 22.13»**, наоборот, предложит зайдлым путешественникам вернуться домой, вспоминая при этом кулинарные традиции тех стран, где побывали. Сыры, оливки, салаями, прошутто; оливье с лососем; утиная ножка «конфи»; дорада или ягненок; тирамису, шоколадный торт — а также яркие этнические традиции и масса сюрпризов.

«АЗИМУТ ОТЕЛЬ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» приглашает встретить Новый год в атмосфере единения с народами мира и совершить увлекательное путешествие на новогоднем экспрессе. Как только прозвучит последний удар курантов, праздничный экспресс начнет свой вояж, совершая остановки в самых интересных местах, чтобы гости смогли встретить Новый год несколько раз — так, как принято в той или иной стране. Путешествие будет сопровождаться шуточными номерами, а в импровизированном вагоне-ресторане будет жарко от зажигательного бармен-шоу. Обогнув полмира, новогодний экспресс вернется домой, где гостей вече-

ринки будет ждать традиционное русское застолье и праздничное шоу. Кульминационным блюдом новогоднего банкета станет фирменный миндальный торт, специально приготовленный шеф-поваром отеля накануне новогодней ночи.

Новый год по-русски отметит **«ТРОЙКА»**. Шеф-повар ресторана Олег Шенкер предлагает попробовать «Калач с соленьями и маринадами под водочку» (маринованные и соленые грибы, жареные баклажаны, малосольные огурцы и помидоры, квашеная капуста, корнишоны, острые голубцы и картофель «шато»); студень из мяса молодой говядины и телячьих ножек; оливье с копченым цыпленком и перепелиными яйцами; поросенка, томленного в печи с гречневой кашей, луком и соусом (подается «фламбе»); говядину «на манер бургундской» (маринованную в красном вине, с луком, копченой грудинкой и картофельным пюре).

Любители простора могут отправиться встречать Новый год на природе. В **ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ RUNO.RU** гости окажутся в компании легендарного актера-комика Семена Фурмана и шоумена Грико (КВН), послушают выступление эпатажной скрипачки Алиссандры, увидят магическое шоу от участников телепередачи «Удиви меня» и иллюзионистов. Желающих ждут мастер-классы от чемпионки России и Европы по танцу живота Ирэны. А ровно в полночь начнется огненное шоу. В «Драконьем» меню — «Мясная карусель» (закуска «Барашка», холодец, куриный рулет, ветчинный рулет, копченая колбаса); капуста по-грузински; баклажаны с сырной или ореховой начинкой; копченый угорь; блинный ролл с копченой треской; оливье с индейкой; хачапури; филе индейки с апельсиновым соусом и рисом; филе тре-

ски с белыми грибами; дорада на мангале с овощным соте.

В **РЕСТОРАНЕ «ЗОЛОТАЯ OR'DA»** можно будет прокатиться на санях до Финского залива, увидеть единорогов, волшебницу, 33 богатырей (и помериться с ними силой), гадалку с обезьянкой и джинов, которые будут жонглировать своими «домами», перемешивая их содержимое и создавая новых «джинов». А билет на это шоу станет пропуском на afterparty 1 января в водно-развлекательном клубе **VODA**. Самым отчаянным любителям водных процедур клуб **VODA** предлагает и встретить год Водяного дракона в его среде, вкушая изысканные блюда, суши и тропические коктейли в бассейне с горячими купелями, паровыми завесами, подводными шезлонгами и гейзерами.

Те же, кто не готов к водным процедурам, но любит морских гадов, в первый день 2012 года могут отправиться на новогодний бранч. В ресторане **«ЕВРОПА» ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»** их ждут французское шампанское с черной икрой и блюда из морепродуктов. А в ресторане **«ИМПЕРИАЛ» ОТЕЛЯ «КОРИНТИЯ НЕВСКИЙ ПАЛАС»** тех, кто смог пережить встречу Нового года, угостят шампанским, красным и белым вином, русской водкой — в сопровождении блюд русской и европейской кухни («шведский стол» включает и дары моря) и праздничной музыкальной программы в исполнении джаз-ансамбля.

Православное Рождество — праздник традиционно семейный. Но в **ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»** решивших его отпраздновать на людях ждет изысканная трапеза и пышное застолье (8 января). А о том, что все новогодние каникулы длился Рождественский пост у православных, напомнят блюда монастырской кухни. ■

ИКСЫ ДЛЯ ЭКСТРЕМАЛОВ

В поселке Коробицыно на горнолыжном курорте «Снежный» начал работать бар **XXXX**. Интересно, что сеть **XXXX** выросла из палатки в Туттари-парке, где первый сезонный бар открыли еще в 1999 году. Сейчас в Петербурге работают шесть стационарных баров **XXXX**, новый проект бар **Turn off Balls**, клубные рестораны «ЛенКонцерт» и «МосКонцерт». К сезонным барам относится и летний — на Крестовском острове.