

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

В Петербурге есть места, где кроме отменной еды, можно получить особые эмоции



Caviar Bar в гранд-отеле «Европа»



Ресторан «Палкинъ»

Пожалуй, одним из самых примечательных заведений в Петербурге становится **miX in St. Petersburg** — первый и единственный в России ресторан «самого влиятельного повара» мира Алана Дюкасса, владельца международной сети ресторанов высокой кухни, среди которых есть и отмеченные звездами Мишлена. Говорят, в других российских городах и даже в Москве великий мастер гастрономии открывать свои рестораны не намерен. Ресторан **miX in St. Petersburg** расположился в достойном месте — рядом с Исаакием, в дизайнерском отеле W, первом отеле сети W Hotels Worldwide в России. А 19–20 апреля в **miX in St. Petersburg** ожидают самого Алана Дюкасса — визит состоится в честь дня рождения ресторана, которому исполнится ровно год. Во время весенних праздников — специальное меню. Например, на Международный женский день здесь будут подавать нежное желе из камчатского краба с томатами, фермерского цыпленка из Ленинградской области, апельсиново-ананасовый десерт, хрустящее полено с шоколадом и маракуйей.

В гранд-отеле «Европа» чувственную атмосферу создают и сами роскошные интерьеры, и живая музыка, и мерцающие свечи, и кулинарные шедевры. За уютным столиком ресторана «Европа» можно выпить французского

шампанского и отведать блюда из специального меню, созданного су-шефом ресторана Огнемом Гайичем: перепела без кости, приготовленного при низкой температуре в собственном соку; фуа-гра равиоли с савойской капустой; паве из чилийского морского окуня со спаржей и пюре из артишоков. Меню ужина на двоих неизменно включает устриц — здесь их подают с соусом из масла базилика с мелко порезанными овощами. А на десерт — медовое пирожное и ягодный салат. И все это — под звуки вальса и танго.

«Торжественный» романтический ужин предлагает и ресторан «Палкинъ». Парадные интерьеры, камин, свечи, живая музыка, отличная кухня позволяют создать необходимую атмосферу. На аперитив сомелье рекомендует шампанское и тарелку свежей малины с лесными ягодами или коктейль Kir Royal (шампанское, ликер из черной смородины Creme de Cassis). На закуску — устрицы. В качестве основного блюда для дамы — стерлядь или нежное филе солнечника, а для ее кавалера — стейк, например, из мраморного императорского мяса Вагью. В завершение ужина официанты прямо на глазах у пары приготовят фирменное мороженое Palkin DeLuxe на основе розового перца, кокоса и ванили или фламбе из свежих ягод. Флорист ресторана может составить для дамы специальный букет.