

В ресторане **miX in St. Petersburg** 20–26 февраля — Масленица, целую неделю в меню — вариации на тему блинов в исполнении русской, европейской и американской кухни. 27 февраля — 15 апреля — Великий пост, постное меню от Алана Дюкасса



Ресторан «**Traiton Beach**»



РОМАН ЯГОДИЦЫН

На ужин в морском стиле стоит отправиться в ресторан **La Maree**. «Столиков на двоих» здесь в избытке, в том числе и в некурящей зоне — круглом зале-ротонде с собственным баром и парой укромных уголков. На белоснежных стенах — мозаичные копии картин из коллекции музея «Бордо» (Тунис). Мягкий свет добавляют плафоны в форме устриц и аквариумы с обитателями разных морей и океанов. Устричное плато Imperial здесь поистине имперское: шесть видов устриц по 4, 6 и 8 штук, лангуст, лобстер, лангустины, камчатский краб и краб турто, креветки Гриз и розовые креветки, улитки Було и Бигорно, вонголе и бутылка белого вина. Мяса также в избытке: хамон, лимузинская ягнятина, говядина «Кобе», копченые перепела, иберийские поросята и пр. Сезонное предложение, особенно показанное для романтического ужина, — артишоки по-романски. Для этого блюда признанный афродизиак готовят с особой деликатностью, дополняя лишь оливковым маслом и лимонным соком.

Отличный способ освежить отношения в семейном дуэте — специальный бранч в ресторане «**Империял**» отеля «Коринтия Невский Палас». К праздникам здесь готовят интерактивную развлекательную программу, особенные блюда и специальные лотереи, в которых можно выиграть ценные призы (на вечер в честь 8 Марта это будет косметика L'Occitane) и weekend с проживанием в номере «люкс».

На мягких диванах за струящимися занавесками, с маленькими свечками в изящных настольных светильниках романтической может стать любая трапеза. Ресторан **Traiton Beach** приготовил для влюбленных новые блюда. Среди них — овощной салат с ломтиками копченого лосося и сливочно-сырным соусом; карпаччо из утки с листьями салата руккола; французские виноградные улитки с чесночным маслом и конкассе из томатов. А на десерт — горячий шоколадный кекс с ягодным джемом и шариком мороженого.

Об ужине для двоих с панорамным видом на собор святого апостола Андрея Первозванного следует позаботиться заранее. В таверне «**Гролле**» по вечерам полумрак озаряют зажженные свечи, за музыкальное сопровождение «отвечают» домра, гитары или аккордеон. Романтическую составляющую дополняет гастрономическая программа: в меню самый внушительный в городе выбор свежей речной рыбы (от налима и щуки до сома и судака), румяные шашлыки и раскаленные люля-кебабы с собственного мангала, блины с красной икрой и гречневые оладьи с икрой щукой. Согреться с мороза в таверне предлагают наваристым супом с угрем и луком-пореем, сытным картофельно-мясным пирогом и широким перечнем горячительных напитков.

Поклонникам восточного колорита можно посоветовать романтику сказок «1001 ночи». В ресторане «**1001 ночь**» можно удобно расположиться на низкой тахте с множеством подушек или в «Ханской комнате» — просто на подушках. Кальян, танец живота (женский и мужской) и блюда восточной кухни помогут забыть о хмуром небе и превратят влюбленных в персидских шахов.

А желающих ностальгировать по советским временам ждет ресторан «**Чебурек**» (чебуречная «**Салхино**»), отметивший в январе 50-летний юбилей. Ресторан хранит наследие прошлого: в интерьере, атмосфере, рецептуре блюд. Пространство зала поделено на несколько зон: столики под белыми скатертями соседствуют с уединенными кабинками у стрельчатых окон, причудливой бронзовой люстры с колокольчиками вторят оригинальные светильники и чеканка на стенах. Это старейшее место в Петербурге, где готовят настоящие чебуреки в ресторанном исполнении. Они входят в число фирменных блюд, наравне с чанахи, бараниной по-карски и по-тбилиски, сациви и клюквенным морсом собственного приготовления.

Вероника Зубанова