

# СВЕЖИЙ СЕЗОН

С НАСТУПЛЕНИЕМ ТЕПЛЫХ ДНЕЙ ШЕФ-ПОВАРА ВЗЯЛИСЬ ЗА БЛЮДА НА МАНГАЛЕ, ЛЕГКИЕ САЛАТЫ И ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ, АКТИВНО ИСПОЛЬЗУЮТ СЕЗОННЫЕ ПРОДУКТЫ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Хорошее начало воскресного дня — это бранч в **РЕСТОРАНЕ АЛЕНА ДЮКАССА MIX** в отеле W St. Petersburg. Специальное бранч-меню создано командой легендарного французского шефа и демонстрирует его концепцию весьма выразительно: простая и понятная высокая кухня с доминантой свежих местных продуктов. Шеф ресторана Стефан Гортина сочетает их с привезенными ингредиентами. В меню шведского стола включены ветчина на кости по-домашнему, террин из фуа-гра, мясное ассорти, mîx-салаты, ассорти французских сыров, десерты и домашний хлеб. Стоит попробовать яичницу-болтунью с трюфелями, а в качестве основного блюда заказать ножку ягненка с картофелем буланжер. Этот гарнир представляет собой аккуратно выложенные кружочки молодого картофеля на луковом мармеладе — полупрозрачном тушеном луке с тимьяном и чесноком. В качестве сезонных овощей подается удивительное блюдо из тушеной красной и желтой свеклы — в него также входят шампиньоны, фенхель, лук, турнепс, тыква, дайкон и кольраби. Бранч проходит под живой латина-джаз Yoel Gonzalez.

**ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»** обновил меню воскресного бранча. Кроме русской и европейской, здесь представлены также индийская, китайская и японская кухня. Буфет длиной 30 метров, live stations, на которых повара отеля прямо на глазах у посетителей готовят разнообразные лакомства, аппетитный салат-бар, а теперь — еще и красная икра, устрицы и французское шампанское Billecart-Salmon.

Ресторан **«ПАЛКИНЬ»** продолжает свои гастрономические путешествия. С 15 мая до конца июня гости ресторана могут попробовать специальный сет «Австралия. Земля жаркого солнца», в который вошли рейтинговые австралийские вина от компании «Торбрек» и специально для них разработанные шеф-поваром ресторана Павлом Мельниковым блюда. Дегустационный сет включает пять позиций: мясо синей акулы под эвкалиптовым соусом; зефир из морского ежа с карпаччо из креветок; австралийская луковая запеканка; нежная голень австралийского ягненка, запеченная в печи под соусом из мяты, и крем из спелого манго с сорбетом из зеленого кактуса.

Ежедневное меню ресторана **«ЕВРОПА»** пополнилось специальным разделом «Великая русская кухня со времен царей по наши дни», в котором среди прочего можно встретить фрикасе из молодого цыпленка по-демидовски или отбивную из телятины по-орловски. Су-шеф ресторана Огнен Гайич также обновил основное меню. Теперь гости могут попробовать цыпленка с креветками, тыквенным конфи и пюре под имбирным соусом; карпаччо из осьминога; террин из фуа-гра с угрем и манго; филе морского языка, обжаренное в хрустящем рисовом тесте, с карамельным соусом; королевского краба с мармеладом из томатов, конфи из шалота и листьями базилика.

А в ресторане **«22.13»** — «лондонский» сезон. Шеф-повар Константин Брук включил в летнее меню популярные блюда Лондона: fish & chips, сэндвич, щавелевый крем-суп с



БРАНЧ В ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»