

яйцом пашот, котлетки из лосося и брокколи, ростбиф с соусом кумберленд, фисташковый крамбл, овсяное печенье с клюквой.

В ресторанах «ТАЛИОН» и «ВИКТОРИЯ» отеля «Талион Империял» действует специальное «Меню белых ночей» от шеф-повара Александра Дрегольского. В него вошли: спаржа с хрустящей грудкой, яйцом пашот и глазированными томатами черри с рукколой и чесночным маслом; крем-суп из спаржи с капучино из фуа-гра и лепестками копченой утиной грудки; спаржа, запеченная с моцареллой и бальзамиком, с фюме из поджаренных томатов и маслин; ризотто со спаржей и сморчками; бефстроганов из австралийской говядины со сморчками и карамелизированными яблоками. По воскресеньям с 13:00 до 17:00 на летней террасе ресторана «Виктория» проходят летние бранчи. Гостям предложат стерлядь горячего копчения с розовым хреном; радужную форель холодного копчения по-азиатски; конфи из телятины; омаров с розовым соусом.

Ресторан «МЕЧТА МОЛОХОВЕЦ» открыл грибной сезон блюдами из сморчков и строчков. В качестве горячих закусок здесь подают пирожки со сморчками; сморчки и строчки, обжаренные в сметане с луком (подаются с молодым картофелем и малосольными огурцами); куриную печень со строчками в сливочном соусе с коньяком (подается с медальоном из гусяной печени). В специальном меню также горячие блюда: грудка цыпленка, фаршированная строчками (подается с корнем сельдерея на гриле под соусом с эстрагоном); зразы из телятины со сморчками (подаются с паприкой на гриле и рукколой); ладожский сиг со строчками в легкой панировке.

Активно использует грибы и шеф-повар нового кафе «ТЕАТР» в здании Театра эстрады им. Райкина Евгений Хитров. Он готовит мильфей из печеных овощей с грибами и базиликом; винегрет с черными груздями; щи из квашеной капусты с белыми грибами; крем-капучино из белых грибов с бородинским хлебом. В меню также салат с тунцом, печеной паприкой и фенхелем; салат из мяса краба с томатами и авокадо; филе ягненка на шпажке с овощным рататутем и соусом «порто»; филе дорадо, припущенное в белом вине, с цукини и шпинатом.

Шеф-повар ресторана «СЕРАФИНО» Маурицио Пекколо предлагает попробовать блюда из спаржи: карпаччо Бьянко-Россо с жульеном из зеленой спаржи; суп-пюре из зеленой спаржи с гребешками; лазанью «Альтедесе» со спаржей и мясным рагу; ризотто с зеленой спаржей «Мимоза»; филе говядины «Ангус» с белой спаржей и соусом из пармезана; тальятту из тунца с кремом из маскарпоне и зеленой спаржей.

В ресторане LA MAREE с 25 мая проходит Фестиваль тунца. На открытии гостям был предложен цельный тунец блю фин, доставленный в Петербург специально к событию. В фестивальной меню также блюда вполне привычные: тартар из тунца; карпаччо; филе тунца, приготовленное на гриле; сашими и суши с тунцом. Впрочем, «Брик с тунцом» может удивить даже искушенных. Туниисский родственник чебурека — это хрустящий полумесяц из тончайшего теста с сочной начинкой, который устанавливают в половинку лимона и подают с легким гарниром. Фирменные брики в La Maree также начинают бараниной или креветками, но именно «тунцовый» вариант отвечает гастрономическим пожеланиям петербургского лета: он достаточно сытный и при этом легкий.

На крыше загородного ресторана «СТРОГАНОВ БАР И ГРИЛЬ» появился Relax Bar — новое пространство с мягкими диванами, подушками и пледами. На веранде — удобные лежаки, зонты от солнца и водные вентиляторы, которые позволят чувствовать себя комфортно в жаркие дни лета. Под тентом — тропические гамаки для отдыха в тени. На территории бара действует специальное летнее меню, включающее в себя легкие холодные и горячие закуски, а также блюда на экогриле и специальное коктейльное меню на основе натуральных ингредиентов, сезонных ягод и фруктов.

Загородный ресторан RUNO.RU предлагает гостям холодные супы: окрошки на квасе и на мацони, восточный освежающий суп «Довга» на основе кефира и зелени. Салатное меню обновилось как легкими (из семги с клубникой), так и сытными («Бристоль» с двумя видами сыра и бужениной) блюдами. На горячее шеф-повар предлагает стейк из телятины с гратеном, а на десерт — пахлаву. В меню также появились домашние лимонады — мята, тархун, базилик, свежие фрукты. Для любителей поесть на пляже в Runo.Ru разработали специальное меню, блюда из которого удобно брать с собой. Например, Picnic — сэндвич с ростбифом из говядины, хрустящими тостами и томатно-овощным соусом.

Ресторан «ОХОТНИЧЬЯ ИЗБА» предлагает гостям наполнить корзину для пикника по своему вкусу и желанию: кроме маринованных шашлыков, в ней могут быть домашняя буженина, копченое сало собственного приготовления, домашние пирожки.

Взять с мясом и рыбой (а также свежесваренное пиво) предлагает и ресторан «НАБЕЕРЕЖНАЯ»: половина цыпленка гриль с соусом айоли, филе говядины с соусом пепперкорн, рибай из мраморной говядины, шашлык (свинина, баранина, курица), форель, сибас, дорадо, палтус.

Шеф-повар «ПАЗА КАФЕ ILLY» (отель Crowne Plaza Airport St. Petersburg) Анатолий Иванов разработал новое гриль-меню. В него вошли: стейк из лосося; кальмары и тигровые креветки; стейк из тунца; филе свинины; ягненок; филе мраморной говядины; стейк из говядины по-нью-йоркски; шашлык из цыпленка с заправкой из лимона, грецкого ореха и перца чили; мясное ассорти (цыпленок, свинина, сосиски, ме-

дальоны из говядины); тартар из говядины (подается с яичным желтком, испанским луком, каперсами и хреном).

В меню ресторана TRAITON BEACH появились салат из тюрбо с томленными овощами и французским горчичным соусом; половинка канадского лобстера, запеченного в пикантном сырном соусе с конкасе из томатов; «Солнечная» уха из средиземноморских рыб; монгольская оленина с картофелем-сливочным рулетом и пряным брусничным соусом. Кроме того, здесь открылась рыбная витрина: дорадо, сибас, тюрбо, гигантские креветки, устрицы, лобстеры, мидии и морские гребешки по желанию гостя могут быть приготовлены на пару, гриле, сковороде или в копильне.

В ресторане ROYAL BEACH подают освежающие супы: пляжный луковый с соцветиями брокколи и сыром «Горгонзола» под сырно-хлебной хрустящей корочкой, мясную окрошку, «Кур'Щавельную» похлебку с кубиками норвежского лосося и перепелиным яйцом, свекольный с отварным языком, яйцом и овощами с грядки. Здесь, кроме того, большой выбор блюд на мангале: кебаб из барашка с печеными баклажанами; шашлык из телятины, маринованной в кавказских специях и восточных травах; люля-кебаб из белого мяса цыпленка с хрустящим багетом и домашней аджикой; котлеты из ягненка, маринованные в пряных травах, со жгучим перцем и овощами гриль.

Ресторан «ТБИЛИСО» обновил меню бизнес-ланча. Теперь здесь можно заказать салат с горбушей и горчичной заправкой; салат из индейки домашнего копчения; домашний рассольник с курицей и сметаной; свиную поджарку с рисом и молодым зеленым горошком; рыбные зразы с цветной капустой и соусом айоли; куриный шницель с картофелем «Айдахо» и красным соусом.

В летнем меню ТАВЕРНЫ «ГРОЛЛЕ» — жареная камбала, вареники с капустой или вишней, окрошка, холодный борщ и щавелевый суп. Шеф-повар «Гролле» Александр Дубин также предлагает попробовать оригинальные новинки: голубцы из садовой капусты, рыбную похлебку с фенхелем, чечевичную похлебку с бараниной и мятой; салат со свеклой, козьим сыром и инжиром.

В летнем меню ресторана «ТЕПЛИЧНЫЕ УСЛОВИЯ» — салаты (с редисом и огурцом, из свеклы с апельсинами, из рукколы с креветками), холодный борщ, окрошка на ква-

се, гаспачо, крем-суп из тыквы с базиликом, клубничный суп с мороженым.

На летней террасе ресторана-клуба «КОРОЛЬ ГАМБРИНУС» на Заневском проспекте также подают окрошку (на квасе и на кефире), холодный щавелевый суп, гаспачо и холодный борщ. В тени деревьев на берегу реки Оккервиль можно также попробовать домашний овощной салат, салат из спелых томатов с красным луком, фруктовый салат и блюда на мангале. В меню появились домашние лимонады (виноград, лесная ягода) и летние коктейли.

Разнообразные окрошки (на квасе или на айране) готовят и в ресторане GINZA. Здесь также большой выбор летних салатов и полезных коктейлей из свежих овощей и фруктов: ананас и ростки пшеницы, киви, клубника, мята, ваниль; виноград, щавель, ростки пшеницы; томат, сельдерей, базилик. В других ресторанах Ginza Project меню также пополнилось новыми блюдами: в «МАНСАРДЕ» это блюда из морепродуктов, в «ПЛЮШКИНЕ» — свежие салаты, теплая выпечка, живые соки. Ресторан «МОСКВА» предлагает новые блюда грузинской и кавказской кухни, ресторан «ПОНТОН» — блюда средиземноморской, японской, узбекской кухни, а также гриль-меню.

Чайно-кофейный дом «РУБАИ» представил фирменные летние прохладительные напитки: цейлонский айс-кофе «Хаям» (кофе, кардамон, сливки, бренди, лед); южноамериканский «Зам-зам» (на основе мате с лимоном и медом); бруснично-клюквенный морс с цитрусовыми; арбузный сок «Классика лета»; холодный чай (черный чай, свежесжатый сок апельсина, лимона, тростниковый сахар, мята, кусочки фруктов). Любителям выкурить ароматный сладкий кальян также предлагаются новые — летние — позиции, например, кальян на мороженом или кальянный коктейль «Летний» (табак «Мятная жвачка», наполнители: лед, мороженое, молоко).

По соседству — в ресторане VIVA LA VITA обновили десертное меню. Теперь здесь можно попробовать микс тропических фруктов с ванильным мороженым и щербетом (малина, манго); «Шоко Чип» — бельгийское элитное шоколадное мороженое, мятное мороженое с шоколадной крошкой; «Минта» — мятное и фисташковое мороженое, свежая мята; «Еладо» — ванильное мороженое, кешью, шоколадный сироп. К блюдам мексиканской кухни, давно занявшим прочные позиции в меню ресторана, подготовили «Кофе по-мексикански» с горьким шоколадом и корицей. А к итальянским блюдам, которые готовит шеф-повар Касун Аманда Ганеода, — кофе по-итальянски с апельсиновым ликером и взбитыми сливками.

В новом ресторане «ПРОВАНС» на Суворовском проспекте гостям предлагают отведать лосося слабой соли с икрой, прованскими травами и оливками; сырное фондю из мяса или рыбы (на выбор); баклажан с сыром моцарелла и томатами; нисуаз La Provence (антиклассический рецепт с лососем, перепелиным яйцом и фирменной заправкой из винного уксуса); тартар из лосося с желтком перепелиного яйца, красной икрой и листочками мяты, заправленный соком лайма и базиликом; луковый суп с крутонами и сыром; соте из цыпленка «Балле Дюж»; дорадо (жареную, запеченную, на пару или в морской соли) с зеленым соусом, цукини и томатами черри; «Наполеон La Provence» с грушами рокфор. ■



НЕЖНУЮ ГОЛЕНЬ АВСТРАЛИЙСКОГО ЯГНЕНКА, ЗАПЕЧЕННУЮ В ПЕЧИ ПОД СОУСОМ ИЗ МЯТЫ, ПОДАЮТ В РЕСТОРАНЕ «ПАЛКИНЬ»