

гороховый суп с копченостями, паштет из кролика, тушеная ножка кролика с белыми грибами и толченым картофелем.

В кафе **D'OR** теперь можно попробовать карпаччо из дорады; мидии с ракушками вонголе; фуа-гра с лесными ягодами на миндальном бисквите.

Обновилось и меню ресторана **BRASSERIE DE METROPOLE**. В нем теперь есть террин из утиного фуа-гра; салат из фруктов с голубым сыром и йогуртовым соусом; фрикасе из крупных глубоководных креветок «Гамбас» с биском из ракообразных и коньяком; фрикасе из лесных грибов с устричным соусом и др. Много новых горячих блюд: судак с пореем в соусе из пива Брюн; черная треска с каперсами, лимоном и чесночными гренками; свиная корейка в горном меду с пайасоном из картофеля; фрикасе из курицы с чесноком.

В ресторане **CHIN-CHIN** появился краб, фаршированный морепродуктами, фенхелем, сельдереем и имбирем, а также стейк из тунца на раскаленном камне.

А в ресторане «**ТЕПЛИЧНЫЕ УСЛОВИЯ**» — более 20 новых блюд. Среди них: салат с теплой треской; утиный бульон с фетучини и куриной печенью; уха рыбацкая; утиная ножка с гречкой и квашеной капустой; утиная грудка с запеченной грушей и вишневым соусом; филе говядины с овощами в винном соусе; перловое ризотто; паста с грибами; яблочный крамбл.

В ресторане **REGATTA** гастрономический сезон «Осень — Зима 2012» вчера, 20 сентября, открыл ужин от шеф-повара Ярослава Медведева. Он представил гостям авторский сет, состоящий из пяти курсов, в том числе: карпаччо из дикого кабана с чатни из свеклы и двумя видами песто; а также утку конфи с гречетой и пармезаном.

Ресторан **MIX IN ST. PETERSBURG** отеля W готовится к встрече с легендой Прованса — с 7 по 10 октября в Петербурге будет гостить шеф-повар La Bastide de Moustiers Кристоф Мартен (Christophe Martin). Уроженец региона Сарт во Франции и выпускник кулинарной академии Sainte-Luce sur Loire, 38-летний шеф Кристоф Мартен в профессии с 15 лет. В 2000 году он пришел в команду Алена Дюкасса и работал в ресторане Louis XV в Монако под руководством знаменитого Франка Черутти. В мае 2004 года он возглавил кухню ресторана в Тосканском отеле Дюкасса L'Andana Tenuta la Badiola — через два года его ресторан был удостоен звезды Мишлен в итальянской версии гида. В марте 2012 года Мартен стал шеф-поваром ресторана La Bastide de Moustiers. Кристоф Мартен представит свою кухню на торжественном гала-ужине в W, а также в течение всех дней визита будет готовить для гостей miX несколько избранных авторских блюд на ланч и ужин.

В октябре здесь также будет представлено новое сезонное осеннее меню. Оно пока держится в секрете, но уже известно, что изменения (с точки зрения ингредиентов) коснутся и знаменитого дюкассовского кукопота. 30 сентября воскресный бранч в miX in St. Petersburg впервые станет тематическим (далее это будет происходить каждое последнее воскресенье месяца) — в этот раз итальянским.

В винотеке **GRAND CRU** на Фонтанке сентябрь ознаменовался эногастрономическими ужинами. Уже прошел вечер, на котором гости могли отведать сансеры Henri Bourgeois. 26 сентября гостей ждет ужин при участии итальянского винного хозяйства Сараннелле (Тоскана), который проведет его представитель Мануэле Верделли. А 28 сентября Давид Монтес презентует новаторские вина от Bodegas Emilio Mogo (Испания).



В **CUPCAKE FACTORY** предлагают выпить ароматного чая-латте со специями вприкуску с пряным тыквенным капкейком с сырным кремом.

Любители пива ждут другого праздника — с 28 сентября по 7 октября будут отмечать Октоберфест. В ресторане-пивоварне «**КАРЛ И ФРИДРИХ**» на Крестовском острове гостей ждет специально сваренное к празднику крепкое пиво Oktoberfest, жареные цыплята, свиная рулька, сосиски с квашеной капустой, выступления музыкальных групп, розыгрыши ценных призов, танцевальные марафоны до утра и Дни бездонных кружек, когда за фиксированную сумму можно выпить любого сорта столько, сколько захочется.

Вероника Зубанова



В ресторане «Бельвью Брассерри» (Bellevue Brasserie) отеля «Кемпински Мойка 22»



Папарделле в соусе из белых грибов в ресторане «Пьеро» отеля «Кортъярд Марриотт Санкт-Петербург Васильевский»

Гороховый суп в таверне «Гролле»