

ГДЕ ПРОВЕСТИ НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ

ЕЩЕ НЕ ПОЗДНО ЗАКАЗАТЬ СТОЛИК В РЕСТОРАНЕ, ЕСЛИ ВЫ НАМЕРЕНЫ ВСТРЕЧАТЬ НОВЫЙ ГОД НЕ ДОМА. НО СТОИТ ПОТОРОПИТЬСЯ — В ДЕКАБРЕ ЛУЧШИЕ ЗАВЕДЕНИЯ УЖЕ ЗАБРОНИРОВАНЫ. ВЕРНИКА ЗУБАНОВА

Новогодняя ночь в **«ЕВРОПЕ»** и **«ИКОРНОМ БАРЕ»** **ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»** пройдет в традициях кабаре Бродвея и Вест-Энда. В меню — атлантический сибас и лобстеры, икра каспийской белуги и сицилианские мандарины нового урожая, устрицы «Жилардо» с сусальным золотом и глазированная телячья вырезка с утиной печенью, пряный утиный шартрез и фирменный десерт «Шоколатиссимо». Ресторан **«РОССИ»** предложит меню, вдохновленное классическими итальянскими блюдами итальянских отелей Orient-Express. Так, на закуску подадут карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и соусом по фирменному рецепту отеля Cipriani (Венеция); затем — традиционный рыбный суп бродетто с морепродуктами и чесночным хлебом по рецепту отеля Splendido (Портофино); тоscanское ассорти из бараньих ребрышек, телячьей вырезки и грудки цыпленка с артишоками и баклажанами (отель Villa San Michele, Флоренция) и трио лучших итальянских десертов (тирамису, ягодная панакота и сицилийская сладкая трубочка) с бокалом игристого вина просеcco от гранд-отеля «Европа». После полуночи гости попробуют колбаску из свиной ноги с чечевицей и бисквитный торт «Пандоро» с кремом tiramisu. А в **БАЛЬНОМ ЗАЛЕ «КРЫША»** всю ночь будут звучать хиты ABBA и подаваться блюда разнообразных кухонь — от традиционной русской до индийской.

В **«ТАЛИОН ИМПЕРИАЛ ОТЕЛЕ»** в новогоднюю ночь прозвучат шедевры оперного искусства, композиции из оперетт, а также известные джазовые и эстрадные мелодии в исполнении солистов Театра музыкальной комедии. Приветственный коктейль с шампанским Moët & Chandon Brut Imperial пройдет в **«АНФИЛАДЕ»**, а гала-ужин — в ресторане **«ИМПЕРИАЛ»**. Шеф-повар Александр Дрегольский порадует северягой горячего копчения со сметаной и хреном; мясным салатом «по-елисеевски»; кровяными деревенскими колбасками и другими закусками из русской и средиземноморской кухни. На горячее подадут осетра с рагу из лесных грибов и икорным соусом, а также телятину на гриле с гратеном из шпината и крабового мяса и соусом «Нантуа».

Гостям ресторана **BELLEVUE BRASSERIE ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22»** в новогоднюю ночь предложат меню à la carte с устрицами и икрой (лососевой, осетровой, белужьей); супами (консоме из говядины с дамплингс из оленины и биск из омара с раками) и сырами. На горячее — филе косули «Веллингтон» с трю-

фельным соусом; запеченная говяжья вырезка «Шароле»; камчатский краб со спаржей; жареный палтус с моллюсками вонголе; морской окунь, томленный в соусе «Паризьен», с артишоками. А на десерт — пирамида из шоколада «Валрона 2013» с муссом из красного апельсина и грейпфрутовым карпаччо; трио «Зимнее парфе»; бейлис-крем на меренге с малиной. В баре **«ФОН ВИТТЕ»** гостей ждут холодные, горячие и сладкие канапе: тунец татаки; устрицы Фин де Клэр; фуа-гра с рождественскими специями; биск из канадского королевского лобстера; ребрышки ягненка с трюфелем и травами; ванильный крем-брюле «Таити»; ягоды в ликере.

Шеф-повар ресторана **MIX IN ST. PETERSBURG ОТЕЛЯ W** Стефан Гортиня тоже считает устриц и морепродукты достойными встречи Нового года. Нежное желе из камчатского краба с запеченными устрицами «Жилардо» и сабайоном из шампанского начнут гастрономическую ночь, которую продолжат легкий суп из лобстера с грибами и кривелем; ризотто из артишоков с черными трюфелями; обжаренный спарус с моллюсками; фермерский цыпленок «А-ля Альбуфера»; цитрусовый десерт с граните из водки и шоколадный торт «Золотой слиток mix».

В ресторане **«ПЬЕРО» ОТЕЛЯ «КОРТЪЯРД МАРРИОТТ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ВАСИЛЬЕВСКИЙ»** гостей обещают окунуть в атмосферу Чикаго 1930-х годов и сыграть в «Мафию». Шеф-повар Николай Хвалынский угостит «мафиози» лососем со сливочным сыром в рулете из блина; тарталетками с красной икрой и яичным кремом; бельгийскими мидиями в остром соусе; галантином из цыпленка; тайским салатом из креветок с папайей; французскими и немецкими сырами с орехами и сухофруктами и, конечно, салатом «Оливье». На горячее для тех, кто «проснулся», подадут рулет из ягненка со шпинатом или стейк из лосося со спаржей и мороженым из сыра Горгонзола. Ну а тем, кто «доживет» до десерта, обещают торт и фрукты.

В ресторане высокой авторской кухни **«КАНВАС»** при пятизвездочном отеле **«РЕНЕССАНС САНКТ-ПЕТЕРБУРГ БАЛТИК»** возродят эпоху Возрождения. В «Бальном» зале — средневековый бал (танцам научат), рыцарский турнир, Король и Королева со свитой. Претендентов на звание Почетного рыцаря и Почетной дамы будут угощать полентой с филе копченой утки, вишней и вишневым соусом; зеленым салатом с морскими гребешками, артишоками и соусом из черных трюфелей; ви-



ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА
«ПАЛКИНЬ»

ноградными улитками, припущенными с овощным жульеном и красным вином. В качестве главного блюда шеф-повар Дмитрий Удалов подаст лаврака с крабовым ризотто, спаржей и масляным соусом, а также филе говядины, фаршированное вишней и базиликом, с картофельными оладьями и трюфельным соусом. Гостей также ждут фаршированный поросенок; фаршированная стерлядь; галантин и десерты: фруктовая горка, горка из профитролей и сладкое ассорти.

В ресторане **«ПАЛКИНЬ»** гостей ждет приветственный бокал шампанского Piper-Heidsieck, дегустация коньяка Louis XIII и ужин при свечах. В меню: салат с обжаренным в меду козьим сыром; фаланги камчатского краба с карпаччо из свеклы и листьями дикой морской брюквы; мильфей из дальневосточных морских гребешков с молодым сливочным сыром и вытяжкой из цветов

апельсина; черная открытая лазанья с рубленным мясом креветок, устричными грибами и шпинатом; стерлядь, запеченная в белом вине, с белыми грибами, каперсами и корнишонами под соусом из раков; мраморное мясо, обжаренное на вулканической лаве.

Ресторан **«СЕВИЛЬЯ» ОТЕЛЯ SOKOS HOTEL PALACE BRIDGE** встретит Новый год в венгерском стиле. Шеф-повар Жольт Плэсингер (венгр) приготовит заливное из карпа, свинину по-дебреценски, венгерские колбасы, салат из сельди по-венгерски, салат «Мадьярский» и пр. В роли главных блюд выступят блинчики по-хортобадски, медальоны из свинины с лечо. Стейк из говядины по-будапештски, перкельт из оленины, судак под соусом «Графиня Валевска», венгерские клецки, кнедлики. Сопровождать блюда венгерской кухни будут венгерские вина (в том числе шампанское) и русская водка. → 34

**Мы прѢвращаем
мѢчты в рѢальность!**

+7 921 752-34-83
294-72-91

vkontakte.ru/tortvasheimechti
www.tortvm.ru

**Изготовление
заказных тортов**