

33 → В другом отеле сети, **SOKOS HOTEL OLYMPIA GARDEN**, ночь пройдет в скандинавском стиле. В ресторане **FRANSMANNI** гостям предложат семгу пряного посола, карамелизованного финского лосося горячего копчения; ростбиф из мраморной говядины с зерновой горчицей; буженину с прованскими травами и запеченным чесноком; салат с лососем слабой соли и морепродуктами; салат с говядиной и сливочным сыром; запеченную дораду с прованскими травами. Afterparty пройдет во **FRANSMANNI BAR**, а 1 января с утра гостей ждет «оживляющий» новогодний бранч с «Мимозой» и «Кровавой Мэри».

Бар-ресторан **«ПАУЛАНЕР НЕВСКИЙ ПРОСПЕКТ»** приглашает провести новогоднюю ночь в баварском стиле. В меню — запеченная грудка индейки под медовой глазурью по традиционному рецепту с клюквенным соусом; печеночный паштет с грушевым чатни; маринованная селедка с яблочным майонезом; баварские сыры; утка с красной капустой, яблоками и розмарином; свиное филе с пряностями и пивным соусом; домашние сосиски с соусом из сладкой горчицы. На десерт — торт «Захер», баварский крем с медом и ванилью и экзотические фрукты.

Ресторан **«ГАЛЕРЕЯ»** предложит отправиться в «полет» по всему миру. На борту «пассажиры» смогут отведать пунш с фруктами; салат с копченым карпом, солеными огурцами, креветками, красной икрой и сливочным соусом; волованы с паштетом из печени кролика с красной смородиной и петрушкой; ростбиф из филе говядины с пряной тыквой, маринованным фенхелем, рукколой и соусом из пармезана и пекорино. А на горячее — получают утиную ножку из печи с медовыми яблоками и лесными ягодами; филе лосося в панировке из кунжута и укропа; медальоны из говядины с пюре из батата.

Путешествовать и познавать мир будут по традиции и в ресторане **TRAVELS**. В специальном новогоднем меню — салаты «Оливье», «Зимняя сказка» с куриным филе и ветчиной и «Уолдкрип» (ростбиф, яблоко, сельдерея, грецкие орехи, виноград, перец чили); «Мясная карусель» и «Рыбное плато», овощная и сырная тарелки. Затем — куриный жульен с грибами, мидии в остром соусе или запеченная тортилья с ветчиной и фасолью. На горячее (на выбор) — телятина в сливочном соусе с пюре из сельдерея и картофеля и кули из петрушки; подкопченный лосось с сырным кремом и французской фасолью; свинная корейка с бальзамическим луком, манговым чатни и картофелем нуазет; половинка фермерского цыпленка в острой панировке с салатом из сладких томатов и кинзы. А на десерт — профитролы в шоколадной глазури и панакота.

Прокатиться вокруг Земного шара «на шару» предлагает и ресторан **«РЕТРО-БЛЮЗ»**. В меню, правда, в основном, «наши» блюда: буженина с горчицей, говяжий язык с хреном, речная форель спецпосола, соленые огурцы по-деревенски, квашеная капуста, форшмак, «Балтийская» килька на черном хлебе с маслом и луком, жареная корюшка и пр.

В клубе-ресторане **«ОЛИМПИА»** пройдет бал-маскарад. В арт-ревю «Воппе аппее!» — эстрадное представление с



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

ПРЯНИЧНЫЕ ДОМА, ТИПИЧНОЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ УКРАШЕНИЕ, КОТОРОЕ ПРИШЛО К НАМ ИЗ СТАРОЙ ГЕРМАНИИ, ТЕПЕРЬ ДЕЛАЮТ ВО МНОГИХ РЕСТОРАНАХ ПЕТЕРБУРГА

участием шоу-балета «Премьер» и театра «Странствующих кукол Господина Пэжо», световой балет и лазерное шоу «Magic Flight», бармен-шоу, певица Яна Радион с ансамблем «Пирамида», гадалки и предсказатели, шоколадный фонтан, фокусники, эквилибристы, шарманщик. «Официальное» шампанское вечера — Veuve Clicquot, free grand-cocktail bar включает крешон, пунш, гог, сангрию, глинтвейн и др. В банкетном меню — икорное плато «Сен Жермен»; прованский салат с домашним сыром; французский сыр с хрустящим багетом и конфитуром; паштет из телячьей печени и террин из птицы; салат «Иль-де Франс» с курицей и домашним хлебом; цыпленок в вине с гранатом; турнедо из форели с овощами. В фуршетном меню — ассорти из канапе и тартелеток с салатами; шашлычки из цыплят; пирожные.

Карнавал ждет и гостей таверны **«ГРОЛЛЕ»**: на сцене сменяют друг друга фокусники и артисты танцевального жанра, цыгане и участники конкурса на лучший карнавальный костюм. В гастрономической программе — озерные сиг и судак местного копчения; паштет из кроличьей печени; салат с маринованным лососем, грейпфрутом и маслом из виноградных косточек; русский салат с говяжьим языком, свежим горошком и перепелиным яйцом или салат с копченой индейкой, авокадо, креветками и имбирно-клубничным соусом. Есть из чего выбрать и в плане горячих блюд: жареное филе белой рыбы на овощной подушке; филе лосося на мангале; стейк из свинины на мангале; ножка кролика в соусе «Мадера». На десерт — торт от шеф-кондитера ресторана «Монтенегро» А также пряничные домики, которые по традиции изготавливает шеф-повар Александр Дубин — из

сахарной пудры, меда, рождественских пряностей. Когда внутри зажигают свечи, домики начинают благоухать.

В праздничном меню ресторана **«MAMALIGA»** сельдь под шубой и холодец соседствуют с ассорти из кавказских закусок (три вида пхали, баклажаны, фасоль по-грузински), хачапури и сациви; на горячее шеф-повар Изо Дзандзава предлагает шашлыки из мякоти ягненка или свинины, или лосося на мангале. На десерт — хурма, гранат, мандарины, груша, виноград, клубника, згапари, када, пахлава, гозинаки, чурчхела и «Наполеон». Специально для детей — салат по-гальски, хачапури какори, шашлыки из телянка или куриного бедра, детское шампанское и огромный торт.

В ресторане **«БРИЧМУЛА»** отметят «Восточный Новый год». На столе будет много салатов — кроме оливье и сельди под шубой, еще «Ташкент», «Бахор» и салаты с языком и с копченой осетриной. В закусках возобладают восточные тенденции: казы и сыр сулугуни; соте из баклажанов; самса с бараниной, с лососем и с тыквой; манты с мясом, с тыквой, с картофелем; гуль ханум. А на горячее предложат вполне европейские блюда: стейк из лосося, медальоны из говядины или куриную грудку с белыми грибами. В десертах — паритет: пахлава, лукум с фисташками, медовик, фруктовая ваза, тартелетки с малиной, сорбет или мороженое.

В ресторане **«АИСТ» ГОСТИНИЦЫ «РУСЬ»** на аперитив подадут горячий глинтвейн. А подкрепиться предложат бужениной собственного производства с можжевеловыми ягодами; рулетом из дичи с гранатом; говяжьим ростбифом в травах; итальянскими колбасками; рулетом из судака и лосося и др. Салат «Оливье» здесь приготовят с говяжьим языком и

перепелиным яйцом, а «Цезарь» — с королевскими креветками. Гостей также ждут жульен из лесных грибов и белого мяса птицы в воловане из слоеного теста; фаршированный окорок; лосось, запеченный в фольге с лимоном и листьями сельдерея.

Ресторан **«АЛЛЕГРО»** предлагает несколько вариантов меню в зависимости от бюджета. Во всех вариантах присутствуют домашние разносолы, салаты «Праздничный» («Оливье» с телячьим языком), «Королевский» (с королевскими креветками и куриным филе) и «Морская жемчужина» (с морепродуктами и кедровыми орешками). Горячее — на выбор: филе лосося на гриле в винном соусе с вишней; жареный судак с цукини; медальоны из свинины с брусничным соусом или из телятины, жаренные в беконе, с соусом демиглас. Здесь также есть «эксклюзивные предложения»: осетр, фаршированный овощами (цукини, болгарский перец, лук); запеченный целиком судак; фаршированная индейка (с печеными яблоками, квашеной капустой и клюквой); бараний окорок с пряными травами; молочный поросенок, фаршированный гречкой с шампиньонами; рулетки из лосося с сыром «Филадельфия» или муссом со шпинатом.

В ресторанном комплексе **«БАДЕН БАДЕН»** угостят копченостями: угрем горячего копчения и салатом из филе копченой семги, уткой горячего копчения, салатом из индейки домашнего копчения и «Оливье» с подкопченным языком. Будут также буженина и шашлычки из тигровых креветок, маринованных в белом вине. На горячее подадут лосось гриль под икорным соусом или стейк из свиной шейки с соусом демиглас или котлету по-киевски. А на десерт — фрукты и фирменные пирожные. ■