ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

В РЕСТОРАНАХ ПЕТЕРБУРГА ЗИМНИЕ ПРАЗДНИКИ НАЧАЛИСЬ ЕЩЕ ДО КАТОЛИЧЕСКОГО РОЖДЕСТВА И ПРОДОЛЖАТСЯ ДО КОНЦА ОФИЦИАЛЬНЫХ НОВОГОДНИХ ВЫХОДНЫХ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

В ресторане **«АРКА»** рождественское меню действует с 15 декабря. Оно состоит из блюд на основе традиционных для рождественского стола продуктов: утки, индейки и кролика. В меню вошли салат с филе индейки и домашним творогом, холодец из утки, кролик конфи с ризотто из перловки, жареное филе утки. Совершенно преобразилась кондитерская «Арки» — в преддверии праздников здесь появилась коллекция традиционного печенья: имбирные человечки и животные. Кондитерская делает и пряничные домики — сказочные, укрытые снегом из безе, окруженные марципановыми сугробами.

В городском и дачном ресторанах **«ШАЛЯПИН»** к Рождеству каждый год готовят молочного поросенка с гречкой и грибами, фаршированную квашеной капустой и яблоками утку и осетра. Это три главных гастрономических радости, за которыми стоит сюда отправиться. Но это только маленькая часть рождественского меню. Кроме этого, в «Шаляпиных» готовят острый суп с пельменями из баранины, салаты с камчатским крабом, дораду в белом вине, фаршированного судака. В ресторане **«ПАЛКИНЪ»** уже с середины ноября длится эногастрономическое путешествие «Высокие традиции Шампани». В специальном меню, которое действует по 30 декабря, — сочетание изысканных блюд с утонченными винами шампанского дома Bollinger. На аперитив подают «Кир Рояль» и тунца со свекольным соусом, на закуску — нормандских устриц с Champagne Bollinger Special Cuvee Brut и филе чилийского сибаса с красным Chateau la Grolet 2010 года. Дуэт основному блюду — телятине на пару под эстрагоном — составляет Champagne Bollinger Grande Annee Brut 2002 года. А на десерт — лимонный сорбет с Marc de Champagne.

В **CHIN CHIN CAFE** к каждому блюду рождественского меню (начало действовать 15 декабря) также рекомендуется определенное вино. Например, к растомленной в сое свиной ножке на листьях Пакчей — мозельский Riesling Dr.Loosen 2010 года; к рульке молодого барашка, приготовленной в печи, — пьемонтское Barolo Castiglione Vietti 2007 года; к фермерскому молочному кролику в пряных травах, приготовленному в казане, — южноавстралийское Shiraz «Heathcote» Tyrrel's 2008 года. К фирменным домашним пельменям из молодой телятины «Чин Чин» сомелье рекомендует бургундское Mersault Premier Cru Les Perrieres Bouchard 2008 года, а к утке, маринованной с корицей, имбирем и бадьяном и запеченной с кислой капустой, — эльзасский Gewurtztraminer Trimbach 2009 года. Рождественские блюда можно заказать порционно или целиком. Так, молочный поросенок порционно подается завернутым в блинчики, с соусом и свежими овощами. Специальное «послепраздничное» предложение Chin Chin Cafe — похмельные щи на растомленной утке с древесными грибами и рюмкой имбирной водки: имбирь заглушает головокружение, тошноту и другие «прелести», с которыми многим приходится сталкиваться после бурной новогодней ночи.

В ресторане **REGATTA** 24 декабря гости смогут полакомиться супом из чечевицы с панчеттой и розмариновым маслом; телячьими почками в хересе с пюре из корня сельдерея и молодым зеленым луком; барабулькой на гриле с пюре из паприки на подушке из фенхеля и цукини; а также ягодами фламбе с анисовой настойкой на слоеном тесте с цедрой апельсина и заварным кремом из лайма. Все эти блюда, а также ризотто с тыквой и томленой уткой в медово-горчичном соусе от шеф-повара Ярослава Медведева, можно будет отведать и после рождественского ужина — зимнее меню будет действовать до весны.

НОВОГОДНЯЯ КЛАССИКА — ШАМПАНСКОЕ С ИКРОЙ В РЕСТОРАНЕ «ШАЛЯПИН»

В новых кофейнях **COFFEE ROOM** на Каменноостровском проспекте и улице Жуковского уже можно попробовать согревающие коктейли на основе чая и трав: насыщенный имбирный с лимоном, витаминный облепиховый с грейпфрутом, рождественский с яблоком и корицей. В кофейне на Петроградской также начали тренировать организмы гостей в преддверии праздников: по пятницам и субботам действует акция Alko-Pre-Party, а по воскресеньям — «Alko-Spасение» (все алкогольные коктейли дублируются). А с 24 декабря по 10 января всем гостям кофеен будут дарить домашнее тыквенно-апельсиновое варенье от шеф-повара Родиона Родионова.

Отель **DOMINA PRESTIGE ST. PETERSBURG** предлагает в новогоднюю ночь окунуться в атмосферу фильмов Тима Бартона («Труп невесты», «Кошмар перед Рождеством», «Сонная лощина», «Алиса в Стране чудес»). Вместо елки здесь вырастет таинственное дерево, встречать гостей будут белые кролики, летучие мыши и атрибуты «загробной» жизни. Праздничный банкет от ресторана **ARCOBALENO**, впрочем, обещают вполне реальный. На закуску подадут салаты («Вителло Тонато»; с осьминогом и грушей; с языком и лисичками; с креветками и манго), ассорти домашнего лосося, антипасти: вегетарианские (оливки, артишоки, цукини, шампиньоны, сладкий перец, баклажан), мясные (салями, ветчина, бастурма и язык с корнишонами и каперсами), морские (отварные креветки, мидии, кальмар, осьминог). Кроме того, гостей ждут фаршированный поросенок, нарезанный тонкими ломтиками, с яблочным соусом; свекольный гравлакс на кленовом сиропе и по-шотландски; запеченная по итальянскому рецепту с шафраном стерлядь; аранчини с белыми грибами и моцареллой; королевские креветки с кускусом. На горячее предлагается запеченная перепелка, фаршированная лесными грибами, итальянскими травами и сыром горгонзола, а также каре ягненка с овощным тимбалом и картофелем фондант.

Новые блюда для нового года подготовил и шеф-повар ресторана высокой кухни **«ЛЕ ШАЛЕ»** на курорте «Игора» Антон Турчин. В меню — салат «Королевский» с карпаччо из дорады и копченого угря; карпаччо из говядины; суп из морепродуктов; голень ягненка, тушенная в восточных специях, с кускусом и соусом «зеленый перец»; ягодный мильфей с воздушным кремом маскарпоне и пикантными медовыми чипсами.

Оригинальный подарок к Рождеству сделает отель **«АЗИМУТ»** любителям японской кухни. В выставочном зале отеля 7 января состоится первый фестиваль «СушиФест — 2013/SushiFest — 2013». Здесь можно будет не только попробовать блюда японской кухни от различных петербургских заведений, но и научиться их готовить, а также приобрести все необходимое для приготовления суши и роллов. В программе фестиваля — японская чайная церемония, состязание поваров японской кухни и награждение лучших заведений и поставщиков продуктов премией «СушиФест — 2013».

Ресторан **«ПОВАРИ»** до конца января будет радовать фестивалем равиоли. Повара подготовили массу вариантов этого блюда, в том числе: равиоли с лососем в розовом соусе; с курицей под соусом пеппер; с моцареллой в масле с шалфеем; равиоли с говядиной в домашнем кетчупе; со шпинатом и рикоттой в сливочном соусе с грецкими орешками; с бараниной в мясном бульоне; с грибами в сливочном соусе с трюфельным маслом; с тыквой под соусом песто.

Оба бара-ресторана и кафе-кондитерских **«СЧАСТЬЕ»** превратились в настоящую новогоднюю ярмарку, где можно выбрать разные сладкие сувениры-подарки: елочные шары из шоколада с ангелочками внутри, рождественские пирожные макарони в шоколаде на палочке, домашние трюфели, миндальную ель, эльзасский фруктовый кекс, французское рождественское «полено». Кондитеры «Счастья» постарались привнести в десертную карту необычное сочетание знакомых ингредиентов. Например, домашние трюфели здесь существуют в разных вариациях: свекольно-ежевичные, имбирно-мандариновые, яблоко с кардамоном. Для новогодних недель бренд-кондитер «Счастья» Лоран Морено приготовил сладости по специальным рецептам: печенье с корицей и кардамоном, шоколадные нежные чипсы из апельсина с корицей, рождественский торт и другие сюрпризы гастрономического искусства.

«Счастье» предлагает и обновленное меню основных блюд, изюминкой которого станет традиционная рождественская индейка от шеф-повара Дмитрия Решетникова. ■