

CHIN CHIN CAFE В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТРЕНДЕ

В ресторане Chin Chin Cafe прошли гастроли итальянского шеф-повара Андреа Мильяччо. После француза Жерома Риго, экс-шеф-повара Кремля, это второй специалист такого высокого профессионального уровня, приготовивший авторские сет-меню для гостей ресторана.

Андреа Мильяччо сегодня работает на Капри, в ресторане L'Olivo (Capri Palace Hotel & Spa, Capri). В свои тридцать лет он добился значительных успехов — за плечами немалый опыт работы в престижных заведениях Швейцарии, Порто Эрколе (Италия), Капри. А ресторан L'Olivo с приходом Андреа был отмечен двумя звездами Michelin. Основной акцент шеф-повар делает на блюда средиземноморской кухни, а главная философская идея Андреа Мильяччо — создавать современную высокую кухню из низкокалорийных блюд, приготовленных из органических продуктов. Авторский сет на гала-ужинах в Chin Chin Cafe представил несколько необычное видение итальянской кухни. Оригинальность

**КРАСНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ С РИКОТТОЙ,
СОУСОМ ПЕСТО
И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ**



заключалась в сочетании ингредиентов и в то же время — в отсутствии резких гастрономических контрастов между всеми блюдами сета. В меню вошли красные королевские креветки с рикоттой, соусом песто и черной икрой; лимонное ризотто

с морепродуктами и нежным кремом; ножка тельека с артишоками, картофельным пюре и обжаренным нутто «фарината», а в качестве десерта подавали мусс из козьего сыра с клубникой и йогуртовым мороженым. ■



АНДРЕА МИЛЬЯЧЧО, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА L'OLIVO (CAPRI PALACE HOTEL & SPA, CAPRI)

**ФИЛЕ СИБАСА
С АПЕЛЬСИНОВЫМ
СОУСОМ В BRERA BAR**



УЖИН ДЛЯ ЛЮБИМОЙ

8 Марта в ресторане **miX** отеля W St. Petersburg будет звучать живая музыка. Гостям подадут аперитив (Russian Kir Royal) и предложат «самые нежные блюда»: куриный бульон и равиоли с фуа-гра; филе сибаса с овощами; филе утки со специями, свеклой и соусом «Дольче форте»; а также макарони со вкусом розы.

Шеф-повар отеля «Коринтия Санкт-Петербург» Денис Кондаков предлагает выбрать из трех горячих закусок — тартар из тунца с авокадо и мини-кресс-салатом; припущенная в белом вине груша с сыром горгонзола с апельсиновыми кубиками в желе с зеленым салатом; суп из лобстера с соусом айоли. На выбор предлагаются и два основных блюда: запеченная оленина с пюре из сладкого картофеля и сельдерея и соусом из красной смородины; филе лосося на гриле со спаржей, запеченным картофелем с голубым сыром и апельсиновым соусом. На аперитив здесь подадут «Мартини Розе», на закуску — морских гребешков с желе из красной икры, а на десерт — миндально-карамельную «шкатулку» с медовым парфе и свежими ягодами. Ужин пройдет в ресторане **«Империял»**

с 18:30 до 23:00, а в холле отеля будет выступать диджей.

Шеф-повар нового **Brera Bar** Фортунато Уццоло (Fortunato Uzzolo) создал гастрономический сет на основе морепродуктов, в который вошли сырная корзинка с рукколой и креветками; темпура с креветками и овощами; шоколадные тальятелли с кроликом и филе сибаса с апельсиновым соусом. А десерт (кекс с заварным кремом) итальянский шеф, работавший в Италии, Швейцарии и Франции (Lucerna, Pulcinella, La Casita), назвал в честь самого распространенного мартовского цветка — «Мимоза».

Сладкую жизнь устраивает дамам **«Гранд кафе»** курорта «Игора». Здесь появилось несколько новых десертов, в том числе — миндально-белковый торт с заварным кремом и черносливом, яблочный пирог с клубничным соусом.

А в таверне **«Гролле»** решили порадовать гостей главным символом петербургской весны — жареной корюшкой. Ее уже подают (с салатом из свежих овощей, приправленных душистым маслом) — значит, скоро и снег растает. ■

БЛИНЫ НА МАСЛЕНИЦУ

В **Chin Chin Cafe** с 10 по 17 марта можно будет попробовать блины со всего света — русские, картофельные на раскаленном камне, сладкие тайские, нежные креп-сюзетт. Кроме разнообразия основ обещают богатый выбор экзотических начинок. А также воскресный семейный праздник с детским мастер-классом по украшению блинов.

Блинное раздолье готовят и в ресторане **Regatta**: всю неделю здесь подают специальные сет-меню — пять (со сметаной и вареньем) или десять (сметана, варенье, нутелла, мясной соус «боломье», грибы с сыром, филадельфия с лососем и др.

Специальное блинное меню с иностранным акцентом будет действовать с 11 по 17 марта в отеле **«Кемпински Мойка 22»**. В качестве холодных закусок в ресторане **«Бельвью Бассери»** подадут блины с копченым лососем, красной икрой и сметаной; с камчатским крабом, авокадо и соусом карри; с пармской ветчиной, моцареллой, буффало, рукколой и томатами; с яйцом и осетровой икрой. В качестве горячих закусок — блины с жареными гребешками и овощами под шафрановым соусом; с куриной грудкой и фуа-гра под соусом шерри; а также гречневые блины: с луком, грибами и ветчиной и «Строганофф» с ломтиками говядины. На десерт — блины со сгущенным молоком; жаренные



В РЕСТОРАНЕ «БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ» ПОДАДУТ БЛИНЫ С ИКРОЙ

во фритюре с бананом, нутеллой и кокосовой стружкой; с сыром маскарпоне и клубникой под медово-бальзамическим соусом; Suzette a la Russe со сметаной и фламбированными фруктами. В **баре «Фон Витте»** можно закусить блинами с копченым лососем, красной икрой и сметаной, а также блинами «Цезарь» с пармезаном и куриной грудкой. На горячее предложат итальянские блины с салями, сыром моцарелла и базиликом; блины с курицей в сливках; гречневые блины с луком, грибами и ветчиной; «Строганофф» с ломтиками говядины. А на сладкое — классические сладкие блины с медом; блины со сгущенным молоком; с сыром маскарпоне и клубникой под медово-бальзамическим соусом; с яблоками в карамели под яблочным соусом. ■