

ПАСХАЛЬНЫЕ СЮРПРИЗЫ

5 МАЯ ПРАВОСЛАВНЫЕ ПРАЗДНУЮТ ПАСХУ. К ЭТОМУ СОБЫТИЮ В РЕСТОРАНАХ ПЕТЕРБУРГА УЖЕ ПОДГОТОВИЛИСЬ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Шеф-повар **РЕСТОРАНА BORSALINO ОТЕЛЯ «АСТОРИЯ»** Тонио Греко приготовил специальное пасхальное меню для всего дня. На обед гостям предложат приветственный бокал «Просекко», фаршированные трюфелями грибы, равиоли с моцареллой «Буффало», медальон из говядины с охотничьим соусом и конвертик с рикоттой на десерт. А вечером — ужин с более изысканным меню: гости смогут отведать лингвини с креветками и цукини; запеченного с фисташками сибаса; мильфей из лосося и рукколы с апельсиновым соусом и сладкий миндаль.

Пасхальный бранч в отеле **«КЕМПИНСКИ МОЙКА 22»** будет длиться с 12 до 15 часов. На закуску гостям предложат маринованные королевские креветки на гриле, террин из фуа-гра и спаржи, террин из лосося и морских гребешков под соусом Pernod, карпаччо из говядины с рукколой и грибами под трюфельным соусом, террин из кролика с травами в желе, телятину под соусом из тунца, пармскую ветчину с дыней, моцареллу «Буффало» с томатами, а также разнообразный салат-бар. На горячее — приправленные травами бараньи ребрышки с жареным чесноком; фаршированная кроликом говядина «Веллингтон»; морской черт в соли; морепродукты; ньоки с тыквой и шалфеем; овощной рататуй; картофель с розмарином. В зале будут

работать станции по приготовлению пасты под разными соусами и блинов с различными начинками. Велик и выбор сладких блюд: муссы и пирожные (в том числе, «Башня» с ванильным кремом «Таити»), фруктовый салат «Мойка 22», тирамису на клубничном карпаччо и, конечно, куличи и классическая русская пасха под соусом из малины.

В **ТАВЕРНЕ «ГРОЛЛЕ»** пасхальные блюда, приготовленные по старорусским рецептам, освятят в находящемся по соседству соборе святого Андрея Первозванного. Весь день будет работать пасхальный салат-бар: крашеные яйца, заварная творожная пасха с цукатами и орехами, сдобные куличи с цукатами, орехами и помадкой.

В качестве подарка для близких и любимых **ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА»** предлагает универсальный вариант — пасхальные корзины. Кроме традиционных пасхи, кулича и крашеных яиц, туда входят вино, шоколадные фигурки зайцев — символ Пасхи, пришедший к нам с Запада, фрукты и другие вкусные изделия.

В ресторане **«МОСКВА»**, начиная с Великого четверга, будут дарить крашеные яйца всем, кто приобретет пасхальный кулич по старинному монастырскому рецепту.

В ресторанах **«МАНСАРДА»** и **SUNDAY GINZA** в день Пасхи готовят комплименты



ПАСХАЛЬНАЯ КОРЗИНА. РЕСТОРАН «ЦАРЬ»

от шеф-поваров в виде свежеспеченных пасхальных куличей.

Специальные наборы (творожная пасха и три яйца) подготовила и **MARIVANNA**. Расписные яйца можно будет купить и отдельно, чтобы устроить традиционный пасхальный «поединок». Ресторан **«ЦАРЬ»** уже принимает заказы

на праздничные яйца и куличи, изготовленные по старорусским рецептам шеф-поваром Романом Васильевым. А в воскресенье гостей ждет настоящий широкий праздник по-русски: в пасхальном меню — самые сытные мясные и рыбные блюда, а также все, чего так долго было нельзя. ■

НА ВАСИЛЬЕВСКИЙ ПРИШЛО ЛЕТО

ЕЩЕ НЕ ВЕРИТСЯ В ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ПРИХОД ВЕСНЫ, А В РЕСТОРАНЕ «ПЬЕРО» ОТЕЛЯ «КОРТЪЯРД МАРРИОТ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ВАСИЛЬЕВСКИЙ» УЖЕ ЗАПУСТИЛИ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ.

ВЕРА КОЧЕТКОВА

Это практически первое летнее меню в городе, хотя до календарного сезона еще больше месяца. По традиции в нем должен быть богатый выбор легких закусок и свежих салатов. Но в теплое время года вегетарианцев больше не становится, да к тому же летом всего два поста, если говорить о тех, кто строго их соблюдает. Поэтому в профессиональной среде считается, что именно лето дает возможность поварам показать свой творческий потенциал в создании блюд из свежей птицы, мяса и морепродуктов. Последние составляют значительную часть летних блюд во многих ресторанах. Рыба и морепродукты в сочетании с зеленью и овощами являются нетяжелой пищей и ассоциируются с морем, теплыми странами и отпуском. Так, в числе салатов обновленного меню «Пьеро» — руккола с морепродуктами, манго и авокадо; балтийский салат с лососем, а также салат из бастурмы с грушей и молодым сыром, теплый салат с говядиной, листьями салата и маринованной свеклой. Стоит заметить, что такой простой русский овощ, как свекла, все чаще входит в ресторанные блюда, которые готовят здесь не только российские, но и зарубежные шефы. И в этом, в частности, проявляется гастрономическая тенденция использовать локальные продукты.

В обновленном меню не обошлось и без классики: на закуску предлагают ассорти французских сыров (бри, рокфор, руи, шевр) с красным виноградом, грецкими орехами, медом и булочкой бриошью; рыбное ассорти (масляная рыба горячего копчения, лосось



ЖАРЕННЫЙ СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ. РЕСТОРАН «ПЬЕРО»

с копченым и слабой соли) с картофельными оладьями и огуречным салатом; мясное ассорти (бастурма, французская салями, пармская ветчина) с тремя видами хлеба. А вот «Оливье» здесь готовят почему-то с крабами и «Цезарь» — не только с курицей, но и с креветками.

В разделе супов — традиционные окрошка и свекольник на кефире, томатный крем-суп и уха из трех видов рыбы (форель, треска, филе) с луком-пореем, морковью, томатами и зеленью.

На горячее шеф-повар Николай Хвалынский предлагает всесезонный куриный шницель с овощами вок и соусом «сладкий чили»; вполне «зимние» свиные колбаски с пореем, шукрутом и горчицей соусом; жареного судака с картофелем и маринованным огурцом; кебаб из баранины с овощным роллом; фермерского цыпленка табака с картофельным пюре. Есть и блюда с интересными сочетаниями ингредиентов: сырные клецки с грибами, шпинатом и песто; жареный морской окунь с томатами черри и рагу из цукини, оливки и фенхеля; котлеты из щуки с базиликовым пюре. Кстати, свежие цукини, эти маленькие кабачки, начнут созревать, когда придет настоящее лето, и именно в летние месяцы их можно есть незрелыми.

По наблюдениям профессионалов ресторанного рынка, блюда на гриле особенно популярны в летний сезон. Видимо, это как-то связано с традиционной любовью российских граждан к шашлыкам на природе. В разделе блюд на гриле в первом летнем меню — куриная грудка, корейка ягненка с томатной сальсой, филе говядины с соусом «мадера», рибай стейк и стейк из лосося с песто из петрушки. Правда, знаменитый итальянский соус песто в классическом варианте делается на основе оливкового масла, сыра и базилика. Хотя песто в переводе значит «растирать, давить» — такие эксперименты можно делать в принципе с любой травой. Так вот и получается авторская интерпретация классики.

Среди десертов по-настоящему летним можно назвать торт «Павлова» со свежими ягодами. ■