

GRAND CRU СТАНОВИТСЯ ДЕМОКРАТИЧНЕЕ

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОМАНДА ВИННОГО БАРА GRAND CRU СОЗДАЛА ОБНОВЛЕННУЮ ВЕРСИЮ МЕНЮ.

Появился новый раздел Finger Food в духе новых трендов — здесь собраны тапасы и закуски, которые удобно держать в левой руке, когда в правой бокал вина.

Тем не менее подача сохранила традиции Grand Cru — например, тартар из креветки подается с крекером из водорослей, а в качестве аперитива — хрустящий гребешок с фиолетовым маслом. Для начала подходит тапас из трески с луковым мармеладом на оливковых чипсах. Тартар из говядины подают в пшеничном рожке (тартар из вола остался в меню на правах бестселлера). А свиное ребро маринуют и подают на березе.



ТЕПЛАЯ ЗАКУСКА ИЗ КРОЛИКА С ЯБЛОКОМ И ГРИБАМИ

В раздел салатов и закусок вернулись некоторые любимые блюда гостей из прошлых меню и дополнились новыми — например, легкий салат с маринованной форелью и фетой или с осьминогом гриль, молодым картофелем и маслом из маракуйи. Новая закуска — это морские гребешки, которые подаются с яблочной эмульсией и сельдереем, беломорские мидии и дальневосточный краб с яйцом пашот. Теплая закуска в виде цветка, напоминающего гортезию, — это тушеный кролик с грибами под маринованным яблоком, поддвеченным свекольным соком.

Рыбный раздел обновился не только новыми видами рыбы, но и гарнирами: дораду подают с nero венере и пюре из брокколи, зубатку — с кремом из зеленого горошка, а палтуса — с муссом из шпината и яблочным пюре. В разделе «мясо/дичь» теперь можно найти ножку цыпленка с трюфелем, утку с полбой и кремом из моркови или вырезку вола с пармантье из зеленого перца и овощами с костра.

В качестве десерта предлагаются «Пина Колада», домашний морковный пирог со специями и обновленный вишневый сорбет. ■

ВИННЫЙ УЖИН В ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»

СЕГОДНЯ, 24 СЕНТЯБРЯ, В ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА» ПРОЙДЕТ ВИННЫЙ УЖИН С УЧАСТИЕМ ШЕФ-ПОВАРА ПРОСЛАВЛЕННОГО АГАТОЙ КРИСТИ ПОЕЗДА VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS И ВИННОГО ДОМА BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD.

Вечер в ресторане «Европа» воссоздаст атмосферу аристократичного континентального железнодорожного путешествия в винтажном «Восточном экспрессе», окутанном покровом тайн и интриг, на котором путешествовали писатели, государственные деятели и монаршие особы XX века. К блюдам из меню подобраны уникальные винные пары Baron Philippe de Rothschild, которые по бокалам можно попробовать только здесь.

Меню ужина разработали шеф-повар гранд-отеля «Европа» Йен Миннис и Кристиан Бодигель, француз, который уже 30 лет возглавляет кухню легендарного поезда с тремя вагонами-ресторанами. Меню с шестью переменами составили блюда французской кухни. Закуска — из трех смен дегустационных блюд: медальон из камчатского краба с велюте из цветной капусты с красной икрой, затем морской язык с соусом песто и утиная грудка магрэ с хрустящим эскалопом из фуа-гра с карамелизированным белым персиком. На горячее — филе говядины с беарнским соусом с вялеными томатами, затем яблочная тарталетка с голубым сыром, а на десерт равиоли из корня таро, с кремом из маскарпоне, ананаса и банана. К каждому блюду подобран идеально сочетающийся образец благородного вина Rothschild.

Кристиан Бодигель родился во Франции в Бретани и возглавляет кухню знаменитого «отеля на колесах» с лета 1984 года. Он начал свою карьеру подмастерьем у бывшего шеф-повара вашингтонского Белого дома, работал в ресторанах нескольких отелей в Париже, возглавлял кухню престижного парижского клуба Le Martine's и является действительным членом кулинарной академии Франции. Вдохновение на своем бессменном посту он черпает в путешествиях на «Восточном экспрессе». Так, на маршруте в Стамбул его блюда благоухают восточными сумехом, зирой и кишмишем, а для нового маршрута в Берлин он уже



КРИСТИАН БОДИГЕЛЬ, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНОВ ЛЕГЕНДАРНОГО «ВОСТОЧНОГО ЭКСПРЕССА» VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS

разрабатывает меню из местных деликатесов. Ежегодно с марта по ноябрь Кристиан и его коллектив поваров готовят европейские блюда в поезде, вмещающем в себя до 180 пассажиров, при этом кухня умещается на крошечном пятячке размером не больше коридора. Фирменное блюдо Кристиана осенью — шаролезская говядина с икрой и трюфелями, а летом — жареный ягненок, поданный с полентой с шалфеем. ■



КАРЕ ЯГНЕНКА В ДЫМКЕ ПОДАЕТСЯ С ТАРТАЛЕТКОЙ С МИНИ-ОВОЩАМИ

ОСЕНЬ В «БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ»

В МЕНЮ РЕСТОРАНА «БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ» ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22» ПОЯВИЛИСЬ НОВЫЕ ОСЕННИЕ БЛЮДА.

Ароматы лесного костра, сочной дичи и свежих овощей — все это уловимо в дымке, которая сначала сдерживается прозрачным куполом, а затем поднимается над блюдом: так в ресторане подают каре ягненка.

В сезонном меню — крем-суп «Капутино из тыквы» с гребешками-гриль с насыщенным вкусом и нежной текстурой, яйцо-колот с паштетом из бычьих хвостов и черных трюфелей — это блюдо обладает слегка ореховым вкусом и очень отчетливым ароматом. Перепелиное trio подается с лисичками и луком-шалотом. Нежное перепелиное мясо, деликатно приготовленное в технике конфи, миниатюрное жареное перепелиное яйцо, томленные лисички со сладковатым луком-шалотом — это особый деликатес ресторана.

В качестве осеннего десерта здесь подают «Лимонное облако» со взбитой кисло-сладкой лимонной начинкой. ■