

— Ресторан «Европа»



Лидваля, знаменитого архитектора стиля модерн, были перестроены главная лестница и интерьеры холла, ресторана, добавлены характерные для модерна широкие арки. Самым красивым местом в отеле по праву может считаться зал ресторана «Европа», оформленный в 1905 году архитектором Карлом Маккензеном. Свет, льющийся сквозь крышу из цветной мозаики, отражается в стеклах витража «Аполлон на колеснице» работы Леонтия Бенуа. Бог света и солнца мчится, раскинув руки, в окружении лучей и облаков в колеснице, запряженной четверкой лошадей. Балконы, с которых открывается красивый вид на главный зал ресторана, и пять отдельных кабинетов делают «Европу» очень уютной. При входе гостей встречают статуи Вакха и Вакханки, держащих в руках чаши — символ гостеприимства и радушия. Бронза и мрамор, живописные холсты, антикварная мебель — все это придает современной по содержанию и обслуживанию гостинице особое очарование.

На историческом этаже отеля расположились десять уникаль-

ных именных люксов, среди которых апартаменты «Романов», «Паваротти», «Фаберже» и другие. Надо заметить, что из всех номеров отеля именно люксы всегда были наиболее востребованными среди именитых гостей. Поэтому и было решено переделать 19 номеров южного крыла знаменитого исторического этажа в 6 люкс-апартаментов. Для этого пригласили нью-йоркское архитектурное бюро Адама Тихани — признанного эксперта в области создания интерьеров класса «люкс» в гостиничном бизнесе. Президентские люкс-апартаменты занимают 350 кв. м. Такая площадь позволила разместить здесь рабочий кабинет с библиотекой, две спальни с двумя ванными комнатами, гардеробную, тренажерный зал, сауну, просторную гостиную, столовую на десять



— Люкс «Малевич»

человек с оборудованной кухней, лаунж-бар с прекрасным видом на уходящий вдаль Невский проспект и музыкальный зал с антикварным роялем фирмы Карла Шредера.

В Belmond Grand Hotel Europe с особым вниманием относятся и к самым юным гостям. Переступив порог отеля, ребенок становится участником программы VIK — Very Important Kid. Первое, что он видит, войдя в комнату, — это подарки от отеля: плюшевую игрушку, облаченную в форму сотрудника отеля, и приглашение в кафе «Мезонин», где ребенка угостят мороженым или тортом. В каждом из пяти ресторанов, баров и кафе отеля и служба ресторанного обслуживания в номерах предложат специальное детское меню. В номер можно заказать детские фильмы на разных языках и детскую подушку небольшого размера. Если вы вместе с ребенком отправитесь на воскресный бранч в ресторан «Европа», то малыша угостят детским шампанским, а также позвонят заглянуть за кулисы отельной жизни и совершить экскурсию на собственную шоколадную фабрику отеля, где его научат делать шоколад.

Кстати, о воскресных бранчах в ресторане «Европа»: они проводятся уже более 20 лет еженедельно, но теперь отель представляет новую концепцию своих воскресных застолий. Самым приятным новшеством стало триумфальное возвращение черной икры: каждого гостя теперь приветствуют закуской с зернистой икрой на блинчике и угощают винтажным шампанским Абрау-Дюрсо «Империал», изготовленным из винограда Гран Сгу винодельческого хозяйства «Абрау-Дюрсо». Сомелье помогает выбрать правильные напитки из обширного ассортимента бара, куда кроме игристого входят белые и красные вина. Горячие блюда теперь подаются а-ля карт, в меню добавлены блюда-фавориты из меню всех четырех ресторанов отеля, напри-



— Люкс «Лисицкий»

мер бефстроганов по рецепту баронессы Элен де Людингаузен-Строгановой и фаршированная стерлядь из «Икорного бара», утка по-пекински, сервированная с тележки, из ресторана AZIA, знаменитый торт «Графские развалины» из кафе «Мезонин». Есть и эксклюзивные угощения: черная и красная икра, в том числе непастеризованная белужья.

Вернемся к обновленному «Икорному бару»: ассортимент икры расширен до 15 наименований. Среди новинок — золотая икра иранских осетров-альбиносов, остальные виды икры из российских фермерских хозяйств и один вид икры из Армении. Для проведения икорных дегустаций в центре зала появился высокий длинный стол, за которым могут разместиться до 12 гостей. Ресторан не стал менять огромную карту водок, которых здесь более 35 наименований, и дистиллятов — их 15, без изменений осталась и коллекция домашних настоек и наливок. Она собиралась годами из разных источников: использовались рецепты из старинных книг, семейные рецепты знакомых, часть настоек Александр Дмитриев, управляющий ресторана «Икорный бар» и единственный в городе водочный сомелье, создал сам в ресторане и дома. Александр настоятельно рекомендует попробовать грушевую наливку, апельсиновый ликер на водке, малиновую и сливовую наливки, фруктовую, ягодную и цитрусовую водки, дальневосточный рецепт от похмелья — водку на кедровом орехе с чесноком и перцем, а также рецепт от простуды — имбирную водку с лимоном и медом.

Нельзя не упомянуть о том, что за свою долгую историю отель распахивал двери для гостей со всего мира. Здесь император Николай II принимал принца Сиамы, здесь ужинал Петр Ильич Чайковский, давал концерт сэр Элтон Джон и пела Уитни Хьюстон.