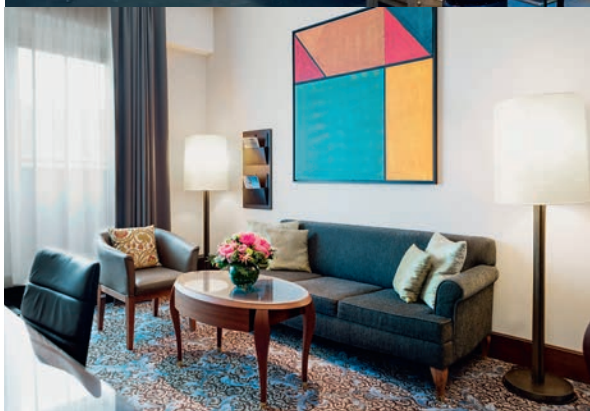


отель

ПЕРЕРАБОТАНО И УЛУЧШЕНО THE RITZ-CARLTON, VIENNA АЛЕКСАНДР ПИГАРЕВ



Представители королевской семьи и богатые венцы примерно 200 лет назад построили несколько прекрасных дворцов, которые позже были объединены под эгидой The Ritz-Carlton, Vienna: Adels Casino, Palais Otzelt, Palais Gutmann и Palais Borkenstein. Как и во многих других зданиях Вены, в этих дворцах видно сильное влияние ренессанса, барокко и готики. В отеле до сих пор сохранились в первозданном виде некоторые элементы интерьера — историческая лестница в Palais Gutmann или украшенные резьбой по камню камины.

Отель The Ritz-Carlton, Vienna расположен в самом центре города и в шаговой доступности от главных зданий Вены — императорского дворца, парламента, Венской государственной оперы и ратуши. Кроме того, он соседствует с городским парком Stadtpark, который виден из окон отеля.

Об этом, как и об удобстве номеров The Ritz-Carlton, Vienna слышаны все, но его гастрономическая сторона мало кому известна. И напрасно! Ценителям высокой кухни стоит включить посещение его ресторанов в программу своих туров. Какое блюдо в первую очередь ассоциируется с австрийской кухней? Большинство, не задумываясь, назовет венский шницель. Однако мало кто знает, что такой способ приготовления телятины много лет назад был заимствован у итальянских поваров. Но прославился «венский шницель» именно как национальное блюдо Австрии, ведь здесь классиче-

ский рецепт был переработан и улучшен — растительное масло заменили сливочным и добавили муку, что создало новый неожиданный вкус и прославило блюдо на весь мир. То же происходило и с другими блюдами, которые попадали на стол австрийцев из Италии, Словении, Венгрии, Германии, Чехии и других стран. Наваристый суп-гуляш, сочные кнедли, начиненные мясным фаршем и шкварками, хрустящий яблочный штрудель и воздушные блинчики с творогом палачинкен. Эти и многие другие блюда повара приспособили под местные вкусы, создав национальную австрийскую кухню, лучшие образцы которой можно попробовать в The Ritz-Carlton, Vienna.

В The Ritz-Carlton, Vienna множество мест, где можно перекусить, выпить или пообедать. Например, в рождественские каникулы терраса Atmosphere Rooftop Bar превращается в рождественскую ярмарку с прекрасными видами на зимний город и окружающие его горы, а также глинтвейном и местными деликатесами. По вечерам гости могут попробовать оригинальную коллекцию сыра от местного производителя Poehl am Naschmarkt вместе с бокалом вина от лучших мировых марок.

По воскресеньям в Melounge Lobby Lounge подают послеобеденный чай и альпийский Apres Ski, а в D-Bar — местные вина и креативные коктейли. The Dstrikt Steakhouse предложит гостям единственный в Вене традиционный рождественский стейк-бранч. Буфет, шампанское без ограничений, коктейли и стейки в сочетании с традиционными рождественскими блюдами придется очень кстати в праздничные дни.

В самый канун Рождества Dstrikt Steakhouse предложит специальное меню, в котором присутствуют, пожалуй, лучшие блюда местной кухни: карпаччо из оленины; жареное сладкое мясо с венской морковью и сморчками; классический биск из лобстера; королевский краб, кресс-салат и морские водоросли нори; филе говядины Симменталь, приготовленное на гриле Josper; жареные белые грибы, суп-пюре из артишоков и соус велюте из черного чеснока и многое другое.

А рождественский ужин в Urban Chalet Melounge Lobby Lounge будет еще роскошнее. Главное — успеть заказать столик.