



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS

блюдо бросается в глаза на завтрак. Кумыс, соленый сыр курт и сладкий сыр иримшик, вяленая конина, десерты барусак и жент — здесь есть все, чтобы составить впечатление о традиционном казахском столе. Впрочем, для Астаны эта экзотика — обычное дело, куда больше в отеле гордятся тем, что могут приготовить по запросу что угодно: от белкового омлета со шпинатом или турецкой шакшуки до яиц бенедикт с черной икрой и бокалом шампанского.

Воскресный бранч — это тяжелая гастрономическая артиллерия; здесь можно встретить «всю Астану», от дипломатов до элиты казахского бизнеса. Чтобы не наскучило, каждую неделю выбирают новую тему: так, один из первых бранчей был азиатским, на нем царили суши и роллы, севиче, устрицы и слегка обжаренный на гриле тунец. Все это изобилие можно было запивать не только европейскими винами, но и местным на удивление удачным рислингом.

Послеполуденный чай — одна из традиций сети St. Regis. Этот англосаксонский ритуал исполняется здесь в казахском стиле. К чаю, который в Казахстане принято пить с молоком, приносят модернистского вида черную этажерку, а на ней — миниатюрные пончики в виде грецких орехов, которые отлично сочетаются с медом, а также хворост, чак-чак и мини-медовики со свежей малиной. Если по какой-то причине пятичасовой чай пропущен, его можно организовать у себя в номере, где каждого гостя на ониковом журнальном столике ждут элегантно вазочки с орешками, коробка с разноцветными макаронами, нарядные конфеты ручной работы на деревянной дощечке, мини-бутылочки со свежевыжатыми соками и запечатанные фольгой стаканы с фруктовым желе.

Кстати, первое знакомство с отелем начинается с другого ритуала — бокала «Кровавой Мэри», придуманной когда-то в The St. Regis New York. В Астане



THE ST. REGIS HOTELS



THE ST. REGIS HOTELS

готовят ее особый вариант под названием Nomad Snapper. Водку и томатный сок соединяют с солью Аральского моря, посыпают порошком из курта и наливают во внушительного размера бокал в форме национального монумента Байтерек, закрепив на его ободке ломтик ташкентского лимона и снабдив вместо сельдерея хлебной палочкой, которой удобно помешивать горячительный напиток. Осушив этот «монумент» до дна, уже не сомневаясь в том, что традиции St. Regis и казахская самобытность смешаны в отеле в правильных пропорциях.