

В НОСТАЛЬГИЧЕСКОМ ДУХЕ

В новогоднюю ночь традиционно принято подводить итоги и загадывать желания, веря в светлое будущее. Может быть, поэтому в ресторанах Петербурга так популярны ностальгические тематические вечеринки в стиле 1970–1980-х с демонстрацией советских кинофильмов.

В ресторане «Гайот» обещают полное погружение в советскую эпоху: от запаха мандаринов до талонов, от запрещенной музыки до розыгрыша по облигациям трехпроцентного займа. Программу «По волнам моей молодости» проведет идейный вдохновитель клуба «Пионер», поздравлять гостей будет генеральный секретарь ЦК КПСС Л. И. Брежнев, а всех, кто пожелает, торжественно примут в партию. В меню — ностальгический оливье с майонезом из стеклянной банки, салат «Внешторг», треска по-московски, а также другие блюда, бывшие в советские времена дефицитом.

Неформальный праздник с золотыми танцевальными хитами и любимыми песнями «Назад в 1980-е» пройдет в отреставрированном бальном зале «Крыша» гранд-отеля «Европа».

В ресторане «Ассамблея» гостиницы «Октябрьская» новогодняя вечеринка пройдет под девизом Back in the USSR, а в меню будут присутствовать и блюда досоветской эпохи. Например, копченая буженина с чабрецом и солеными огурцами по рецепту 1919 года и кокиль по старинному рецепту из трех видов рыбы и креветок, запеченный в ржаном хлебе в русской печи. Гастрономические изыски предлагает и Italy Group: к Новому году здесь для ресторанов группы готовят единое меню от бренд-шефов Ильи Бурнасова, Евгения Енгельке и Александра Ишова. Всех секретов не раскрывают, но обещают новую версию «Новогоднего стола» — особое оливье и другие интерпретации давно любимых блюд. Меню будет действовать с 15 декабря по 10 января.

В ресторане «Сули Гули» состоится «Синий иней Party» с ВИА «Поющие гитары». В программе также дискотека под любимые хиты, интерактив с «Трусом, Балбесом и Бывалым», конкурс по скоростному поеданию оливье, дегустация разных видов водки, дефиле новогодних нарядов под «Синий иней», игра в снежки, бой сосульками и шашлычки под огурчики во дворе ресторана.

Новый год в стиле Disco ждет гостей панорамного ресторана «Беринг» в отеле «Санкт-Петербург». И меню в советском стиле: холодец домашнему, оливье, «Мимоза», цыплята табака, торт «Медовик».

И, конечно, какая ностальгия без старого советского кино? «Пять минут, пять минут» (и не только) будут петь в ресторане Katyusha. Гости ждут кино-попурри с песнями и номерами из советских новогодних фильмов («Карнавальная ночь», «Морозко», «Ирония судьбы», «Чародеи»), новогодний стол в русских традициях (селедка под шубой, блины с икрой, мандарины), сюрпризы от Деда Мороза.

В ресторане «Метрополь» тоже будет «Карнавальная ночь»: шоу от театра пародий «Персона», выступление иллюзионистов, меню от шеф-повара Алексея Баринова, интерактивная программа от Деда Мороза и Снегурочки и специальная детская зона с профессиональным аниматором.

Ресторан «Багратион холл» пригласит на дискотеку «Иван Васильевич меняет профессию», а «Советский Союз» (в полном соответствии с названием и концепцией) проведет «Вечеринку на „Ленфильме“».

Да и голливудские звезды и хиты не останутся без внимания. В «Бричмуле» гостей ждет Kingsman Party со звездами Casino Royal, шоу-bourlesque, лазерным представлением и секретными квестами для детей. В ресторане Fiolet — «Новый год в голливудском стиле»: black tie, красная дорожка, репортеры, этюды от лицедеев и персонажи диснеевских мультфильмов в качестве аниматоров для детей.

Здание Leader Tower (башня «Конституция») превратится в Empire State Building, причем 1940–1950-х годов. Леди в боа, джентльмены в костюмах, сливки шоу-бизнеса того времени, танцы, чечетка, фокусы, казино, Мэрилин Монро — таким будет встреча 2018-го в панорамном ресторане «Этаж 41».

Ресторан северной кухни Nordic при отеле Voyage и ресторан в венецианском стиле Villa Aston при отеле «Астон» также обещают красные дорожки, блистательные наряды, присутствие звезд и вспышки фотокамер — здесь собираются воссоздать атмосферу церемонии вручения премии «Оскар». Торжественно награждать будут и в ресторане Madagascar — только не «Оскаром», а «Грэмми».

Вероника Зубанова



СТОЛ ОТ «МЕТРОПОЛЯ»



Ресторан «Метрополь», ставший городским брендом еще в советское время, предлагает заранее подготовиться к новогодним праздникам.

В меню ресторана есть блюда, которые позиционируются как созданные по рецептам, «найденным шеф-поваром ресторана Алексеем Бариновым в царских поваренных книгах конца XIX — начала XX века». Среди них — молочный поросенок, приготовленный в печи, осетр по-царски на ольховых опилках, заливное «осетра в шампанском», фаршированный гусь с печеными яблоками и клоквенным чатни. Продукты для их приготовления доставляются из фермерских хозяйств Ленинградской и Новгородской областей.

С 15 декабря по 14 января у петербуржцев есть возможность заказать шоу-блюда, как называют их в «Метрополе», не только на корпоратив, но и к домашнему новогоднему столу. Предзаказ нужно сделать за три рабочих дня до готовности блюда.