ПО ВОСТОЧНОМУ КАЛЕНДАРЮ

Год Желтой земляной собаки наступит только 16 февраля 2018 года. Однако рестораторы активно используют «собачью» тему в организации новогодних праздников.

В таверне «Гролле» праздничная ночь пройдет под девизом «Человек собаке друг». Гостей будут развлекать ВИА «Собачья работа» и приглашенные артисты, в числе которых Иван Болдин с интерактивным магическим шоу и пластик-вумен, она же девушка-каучук Елена Кущ. Праздничное меню готовит шеф-повар Александр Дубин, новогодний стол будут украшать паштет из гуся и холодец, салат из подкопченной зубатки и коктейль из копченой индейки, селезень конфи с тушеной капустой и судак, запеченный в листьях порея, домашние колбаски. На сладкое гостям предложат огромный праздничный торт «Вот где собака зарыта», а среди развлечений — творческий конкурс «Щас спою» и мастер-класс «Собачий вальс».

В семейном ресторане «Парк» гостям предложат сфотографироваться с символом года, причем для этой роли выберут популярную северную породу — хаски. В программе также выступление шоу-балета «Эйфория», кулинарное шоу от шеф-повара, концерт Александра Марцинкевича.

В ресторане «Америка» хозяев года заставят плясать под чужую дудку (и не только дудку) — в программу включены выступления дрессированных собак. «Старый добрый цирк» с дрессированными животными покажут и в панорамном ресторане-пивоварне «Папаша Клаусс» в ТРК «Питерлэнд», гостей ждут также аттракционы, иллюзионисты, клоуны — и зимний вид на Финский залив.

В ресторанах сети Amulet, встречая год Желтой земляной собаки, зажигать будут не только в переносном, но и в прямом смысле: фирменное блюдо от шефа презентует кулинарное шоу «Фламбе». В меню — «Шуба Деда Мороза», «Новый год по-английски», «Рыбный сюрприз от Санта-Клауса», рулет «Снеговик», разносол «Эх, наливай» с салом с мороза. А лучшие друзья братьев наших меньших смогут претендовать на звание «Человека года».

Кстати, согласно восточным поверьям, этот год Собаки следует встречать в сочном желтом или сияющем золотом цвете. Последний вариант возможен в ресторане The Lounge новой гостиницы «Лотте Отель Санкт-Петербург». Витражный купол, золотые декорации и костюмы, золотая фотозона с моментальной печатью фотографий, ледяные скульптуры и пряничные домики создадут особую праздничную атмосферу. Тем, кто забронирует новогодний ужин, предоставляются специальные тарифы на размещение в отеле. А на самой вечеринке гости получат шанс выиграть подарочный сертификат на размещение в «президентском люксе». Это самый большой (216 кв. м) номер отеля с королевской спальней, гостиной и обеденной зоной на десять персон. В его отделке использованы природные материалы, для управления телефоном, светом, кондиционером и отоплением используются индивидуальные сенсорные панели системы «умный дом». Но главное, конечно,— панорамный вид на Мойку и Исаакиевскую площадь.

КИРИЛЛ ТУЛИН

«МОСКВА-ПЕКИН» СТРЕМИТСЯ К БАЛАНСУ

Медовая панакота в ледяной капле с рагу из ревеня и клубники

Шеф-повар Жольт Плэсингер, отвечающий за европейское направление в ресторане «Москва-Пекин», завершил работу над «некитайской» половиной меню. Представлено более 30 новых блюд русской, французской, итальянской кухни в оригинальной авторской подаче. Теперь меню представляет собой полуторакилограммовый том с иллюстрациями и аннотациями к ключевым блюдам.

«Мы используем много локальных, фермерских продуктов. Говядина — российская, из Брянска и Воронежа. Грибы и ягоды — из Ленинградской области. В скором времени намереваюсь сам делать здесь сыр,— рассказывает Жольт Плэсингер.— Европейское направление в нашем меню — это преимущественно русская и французская кухня. В авторской подаче, нередко — с элементами молекулярной кухни... Турнедо Россини мы делаем по всем правилам: из мраморной говядины, с фуа-гра и черным трюфелем. Причем это в определенном смысле шоу-блюдо: мы готовим его перед гостями, как и другое фирменное наше блюдо — утку по-пекински. Я считаю, что самое главное — и в жизни, и в профессии — нужно всегда удивлять людей. Удивлять прежде всего тем, во что вложены большой труд и душа».

Жольт Плэсингер родился в Венгрии, в городе Веспрем. Мама Жольта, Каталин Плэсингер, была известным в своей стране шеф-поваром. В послужном списке Жольта — рестораны и отели Австрии, Германии, Швейцарии, Италии. В 2008 году Жольт переехал в Петербург, и карьера стала развиваться стремительно: открытие ресторана Sokos Vasilievsky, запуск проекта Dans le Noir в отеле Sokos Palace Bridge, открытие отеля Sheraton Moscow Sheremetyevo, работа в Azimut Moscow Olympic.

В качестве цитат из нового меню ресторана «Москва — Пекин» стоит упомянуть, например, салат из креветок, свежего огурца и фенхеля с чесночно-медовым дрессингом; салат оливье из мяса копченого цыпленка с перепелиными яйцами и красной икрой; крем-брюле из тыквы с утиным мясом.