Высокий стиль Европы и Азии

О меню ресторанов Гранд Отеля Европа

Александр Пигарев





ГРАНД Отель Европа — старейшая гостиница города, расположенная на углу Невского проспекта и Михайловской улицы, в самом центре Санкт-Петербурга. Здание и интерьеры отеля внесены в список культурного наследия. Старинное здание не раз достраивалось и перестраивалось. Почти двести лет назад оно было реконструировано по проекту знаменитого архитектора Карла Росси. Выразительный эклектичный фасад с кариатидами и могучими атлантами оформил в 1874 году архитектор Людвиг Фонтана. Тогда же гостиница была оборудована лифтами — «подъемной машиной во все этажи для публики и багажа» и «для опускания кушаний». Год спустя отель был открыт под именем, которое носит и сейчас. В начале XX века по проекту Федора Лидваля были перестроены в стиле модерн главная лестница и интерьеры холла и ресторана. В те годы здесь останавливались знаменитые писатели и артисты, дипломаты и коронованные особы. Здесь жили Тургенев, Чайковский, Бернард Шоу, Анна Павлова.

В конце XX века отель был реконструирован и наполнился современным комфортом, а изящный фасад XIX века и интерьеры в стиле модерн были тщательно сохранены. Количество знаменитых постояльцев росло с каждым годом. Здесь останавливались









члены королевских семей Великобритании, Голландии, Малайзии, Дании, потомки семьи Романовых, политики Гельмут Коль, Билл Клинтон, Жак Ширак, артисты и музыканты Элтон Джон, Джейн Фонда, Шерон Стоун, Уитни Хьюстон, Монтсеррат Кабалье, Пласидо Доминго, Хулио Иглесиас и многие другие.

Однако отель известен не только своим безукоризненным сервисом и комфортным размещением гостей, но и тем, что здесь можно попробовать на вкус гастрономическую жизнь Санкт-Петербурга: в отеле работает несколько ресторанов и баров, предлагающих гостям местные специалитеты.

Главный ресторан отеля — «Европа» — в апреле этого года представил гостям новую концепцию меню, подготовленную канадским шефом Йеном Миннисом. Основная идея отражена непосредственно в названии ресторана: в меню увеличился ассортимент европейских «классических» блюд. Понятно, что ресторан при отеле имеет свою особую специфику — он должен удовлетворять вкусы как гостей, приехавших из разных стран, так и наших соотечественников. Поэтому неизменным остался популярный раздел, предлагающий гостям все разнообразие главного русского деликатеса — черной икры (икра белуги, икра осетра Императиал, икра севрюги Императиал).

Самый интересный в новом меню раздел — «Вдохновение шеф-повара» с блюдами-фаворитами Йена Минниса. В нем два дегустационных сет-меню: «Русское меню» и «Меню для гурманов» (европейское). К каждому из них прилагается список вин (российских или Старого Света), сочетающихся с представленными в меню блюдами. В меню «Вдохновение» представлен также широкий ассортимент рыбы и морепродуктов. Причем во главу угла поставлены свежесть продукта и чистота рецептуры блюда («Никакого фьюжн!» — заявил Йен Миннис). Здесь лангустин с авокадо и камчатский краб, паровой лобстер и тартар из лосося. Неизменная осетрина горячего копчения соседствует в меню с запеченным козьим сыром. Фуагра присутствует в двух блюдах: крем-брюле из раздела закусок и карпаччо из говядины.

В разделе супов появились знаменитые французские специалитеты — велюте из дичи, буйабес и луковый суп. В «горячем» — баллотин из морского языка, паровой камчатский краб по-романовски, чилийский сибас с мини-цуккини, филе палтуса и жареные морские гребешки. В мясном разделе — «говядина Прайм» (нежная вырезка с запеченными овощами), каре ягненка и филе молочного теленка, а также утиная грудка и перепелка.