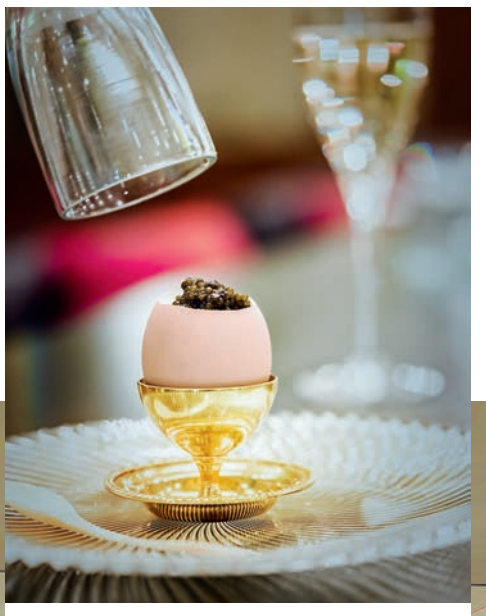

Новым разделом меню стали вегетарианские блюда — здесь тортеллини «Четыре сыра» и котлетка из зеленой спаржи с киноа.

Появился в меню и раздел блюд, которые делятся на компанию (можно на большую, а можно и для двоих). Это целый краб, морской волк, запеченный целиком в корочке из соли, или композиция из каре и филе ягненка. По словам шефа, этот раздел меню будет расширяться каждый месяц. Десертный раздел пополнился классическими эклерами и блинчиками Сюзетт.

В ресторане «Икорный бар» эволюцию претерпело фирменное блюдо ресторана, которое на протяжении 20 лет носило интригующее название «Яйцо в яйце». Шеф-повар Светлана Шаталова разобрала его на части. Теперь в хрустальном сосуде вашему взору (и вкусу) предстают мороженое из трюфеля, меренга с чернилами каракатицы, мармелад из красного лука, эспума из зеленого лука, а также хрустящий бородинский хлеб, желе из полугара и, наконец, главный ингредиент — икра осетра.

Авторскому переосмыслению подверглись и другие блюда меню, дополненные таким важным гастрономическим акцентом, как черная икра. Это и тартар из оленины с икрой осетра-альбиноса, и крем-суп из картофеля и лука-порея, окрашенный чернилами каракатицы, все с той же икрой осетра-альбиноса. И редкий в наши дни деликатес «икра паюсная» в двух ипостасях — с огуречным снегом или в трио макарунов.

Из новых закусок стоит отметить камчатского краба, фалангу которого подают фаршированной конфи из томатов и лука шалот, с соусом из базилика и икрой осетра, а также карпаччо из осетра и оливье с осетриной. В разделе горячих блюд редкий гость наших ресторанов — белуга с овощными лингвини и соусом с икрой осетра. В десертной карте компанию «Анне Павловой» и медовику составят сорбет из томатов и красной смородины и фисташковый крем-брюле с малиновым сорбетом и рукколой.

Высокая кухня трех регионов Азии — Восточной, Юго-Восточной и Южной — представлена в ресторане AZIA оригинальными блюдами, приготовленными на огне и пару, в воке и в тандуре, и приправленными восточными специями. Шеф-повар ресторана — Лариса Кордик. Фирменные блюда заведения — приготовленный в воке краб по-сингапурски с перцем чили, утка по-пекински, дим самы, обожженные роллы из тунца с овощами и ореховым соусом, салат с камчатским крабом и маринованным яблоком, фирменные роллы («Азия», «Радуга», «Острый лосось и киноа»), стейк вагю.

Обширная винная карта состоит из двух частей — «Северное» и «Южное полушарие». В ней большое внимание уделено винам из стран, мало известных массовому потребителю в качестве производителей вина. В барной карте — внушительный выбор классических коктейлей, переосмысленных в духе современных азиатских тенденций. Особый раздел посвящен чайным коктейлям, разработанным миксологами ресторана.

Так что, как видите, Гранд Отель Европа превратился в одно из интереснейших гастрономических мест Северной столицы и обязателен для посещения всем интересующимся новыми трендами высокой кухни.