

ТАНЦУЮЩИЕ ОФИЦИАНТКИ И БАРАБАНЩИКИ

ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ФУТБОЛУ ЗАКОНЧИЛСЯ, НО ВСПОМИНАТЬ ЕГО БУДУТ ЕЩЕ ДОЛГО. ОТЕЛИ И РЕСТОРАНЫ ПЕТЕРБУРГА ВОВСЮ СТАРАЛИСЬ УДИВИТЬ СВОИХ ГОСТЕЙ, И НЕКОТОРЫЕ, КАК КАФЕ «МЕЗОНИН» В ГРАНД ОТЕЛЕ «ЕВРОПА», ПРОЯВИЛИ НЕОЖИДАННУЮ ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬ.

Весь пол кафе затянули настоящим футбольным покрытием из искусственной травы. На стенах развесили флаги, и пространство «Мезонина» стало некоей иллюстрацией к самому главному спортивному событию города и всей страны. Перед трансляцией первого матча чемпионата на HD панелях размером 3х2,5 м по отелю промаршировали барабанщики от ресторана AZIA, а в кафе переодетые в спортсменов официантки выступили со спортивными танцами, продемонстрировав готовность к любой ситуации в своей работе.

В гастрономическом предложении кафе учли предпочтения болельщиков: в меню появились гамбургеры, классические — с говядиной и цыпленком, фирменные отеля — с мясом краба. Во время чемпионата в ресторане готовили даже хот-доги и делали претцели — немецкие крендели. ■



ПЕРСОНАЛ ОТЕЛЯ ВЫСТУПИЛ В НЕПРИВЫЧНОЙ РОЛИ



ОБЫЧНО ЗДЕСЬ ТАК НЕ ХОДЯТ

СPOON ВЫБРАЛ ЛУЧШИХ

ВЫШЕЛ В СВЕТ СПРАВОЧНИК «SPOON GUIDE: 50 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА 2018».

Петербургскому гастрономическому гиду всего два года, хотя его старший брат — «100 лучших ресторанов Москвы» — выходит в издательском доме Spoon уже 11 лет. Особенность гида — в том, что он не присуждает места и «медали»: номинанты расположены в алфавитном порядке. В петербургский Spoon Guide вошли описания 50 лучших ресторанов города, обширный винный раздел, в котором 10 известных сомелье рассказывают о своих любимых

винах, и ресторанные рекомендации от восьми экспертов — шеф-поваров, рестораторов, критиков и медиа-персон. Не забывая про статус Петербурга как туристической столицы России, авторы Spoon сделали справочник двуязычным, собрав самую важную информацию на английском языке в разделе English Summary.

Гастрономический ужин-презентация прошел в ресторане MEGUmi в отеле «Lotte Санкт-Петербург» — кухней ресто-

рана руководит японский шеф Мунечика Бан. Официальные партнеры премии учредили свои собственные номинации. Компания BORK — «шефскую» премию The best of the best. Представитель компании, директор бутиков в Санкт-Петербурге Арсений Лукин вручил ее шеф-повару Игорю Гришечкину («KoKoKo») за развитие гастрономической культуры Петербурга. Анатолий Корнеев, вице-президент компании Simple, вручил специальную

премию за лучшую винную карту сомелье Ангелине Масленниковой («KoKoKo»). Традиционно рекордсменами по номинациям стали ресторанные группы Ginza Project (шесть ресторанов), Duo Band (все три ресторана), Italy Group (три ресторана). А дебютантами — рестораны Birch, Bourgeois Bohemians (BoBo), Duo Asia, Made in China, MEGUmi, RED Steak&Wine, Ателье Tapas&Bar, «Банщики», «Китайская грамота», «Мечтатели», «Сырник» и «Сыроварня». ■

ЗАВТРАК НА КРЫШЕ

В РЕСТОРАНЕ «ЮНОСТЬ» ОТ GINZA PROJECT, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ НА САМОМ ВЕРХУ ПЕРЕСТРОЕННОГО ЗДАНИЯ НА УЛИЦЕ САВУШКИНА, ГДЕ КОГДА-ТО РАБОТАЛ КИНОТЕАТР ПОД ТАКИМ ЖЕ НАЗВАНИЕМ, ТЕПЕРЬ ПОДАЮТ ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ.



ТАКОЕ НАЧАЛО ДНЯ ТРЕБУЕТ ПРОДОЛЖЕНИЯ

РЕСТОРАНЫ

Овсяная, гречневая, рисовая, пшенная каши, блинчики и пончики с нежнейшим кремом, домашний творог, омлет и круассан с лососем шеф-посола, а в честь летнего сезона — домашний лимонад со вкусом киви и цавеля, тархуна, лесных ягод или манго, красочные смузи со взрывными сочетаниями фруктов: клубнично-малиновая классика, апельсиново-морковный бум или экзотика киви-яблока... Все это можно попробовать и на террасе, впечатляющей своими размерами: площадь крыши — 778 кв. м.

Здесь 52 стола на 208 посадочных мест и еще много свободного пространства для релакса под открытым небом. Над интерьером работало дизайн-бюро Megre Interiors. И это, пожалуй, единственная ресторанный терраса, где открывается вид не на центр Петербурга, а на Лахту, Елагин остров и стадион «Зенит Арена».

Скоро на террасе «Юности» начнутся «гриль-party» — живая музыка и диджеи будут играть вечерами по четвергам, пятницам и субботам. ■