

LE MOUJIK В ЦЕНТРЕ

На набережной реки Фонтанки открылся новый гастрономический проект, названный на французский манер *Bistrot le Moujik* — бистро «Ле Мужик» по-русски. Название придумал дизайнер Андрей Шелютто, и, по словам создателей заведения — ресторатора Эдуарда Мурадяна и продюсера проекта Натальи Плехановой, «название выстрелило сразу: здесь сошлись ирония и любовь, Петербург и Париж, Хармс и Салтыков-Щедрин». Логотип нарисовал Митя Харшак.

Le Moujik создавался с любовью и вкусом как место с неформальной атмосферой и простым меню. «Уважение традиций и умение чувствовать время, любовь и самоирония» — это можно назвать девизом нового ресторана.

Кухней руководит 38-летний шеф-повар Руслан Агейченко. Он много работал под руководством французских поваров в Петербурге и прошел несколько серьезных стажировок во Франции. Дизайн интерьера создал Михаил Бархин — вместе с Эдуардом Мурадяном они когда-то сделали «Публика кафе», рестораны «Москва», «Ленинград», «Коровабар», ЕМ, «Новый Свет». Интересно, что одиннадцать лет назад Михаил Бархин уже создавал в этом же помещении ресторан и винотеку, а теперь для бистро перестраивал пространство заново. Михаил привлек к работе своего друга, декоратора Андрея Дмитриева. Они вместе проехали по деревенским рынкам, барахолкам и антикварным ярмаркам французского юга, чтобы купить для «Мужика» посуду, приборы и кастрюли, мебель, зеркала и разные предметы интерьера. Бархин даже привез настоящие провансальские стулья с плетеными сидениями, как на картинах Ван Гога. И можно сказать, что стулья эти «подлинники» — родом из тех мест, где жил художник.



ИКРА В «СЕВЕРЯНИНЕ»

Ресторан северной и петербургской кухни «Северянин» начал проводить икорные среды.

Каждую среду здесь предлагают сету с икрой. Можно попробовать осетровую, стерляжью или лососевую икру. Ее подают с блинчиками, топингами (желток, белок, каперсы, зеленый лук и лук-шалот, сметана) и на выбор — с водкой или игристым.

Еще один гастрономический проект ресторана — «Петербургские обеды». По будням с 12 до 15 часов действует особое предложение, которое включает самые популярные блюда основного меню. Обед не ограничен никакими гастрономическими рамками, и гости сами могут составить его из более чем 30 позиций — закусок, салатов, супов, основных блюд (отдельно выделены блюда петербургской кухни) и десертов.

НОВЫЙ ГОД В DOM BOUTIQUE HOTEL



В бутик-отеле Dom уже придумали, как отпраздновать Новый год, хотя некоторые секреты не раскрываются, чтобы сохранить у гостей предчувствие сюрпризов.

Праздник под названием Let It Snow пройдет в новогоднюю ночь 31 декабря в ресторане отеля. Гостей ждет торжественный гала-ужин, а команда отеля планирует сделать акцент на расслабленной атмосфере, живой музыке и танцах.

Вблизи отеля, у Троицкого моста, можно понаблюдать за фейерверком и увидеть панорамную иллюминацию Эрмитажа, Дворцовой набережной и стрелки Васильевского острова. А тех, кто останется ночевать в отеле, 1 января ждет праздничный Long Breakfast — шведская линия с шампанским, икрой, салатами и коктейлями Bloody Mary.