



CAVIAR BAR BELMOND GRAND HOTEL EUROPE

BELMOND Grand Hotel Europe — первый в Российской империи гранд-отель, ровесник прекрасной эпохи кинематографичных и литературоцентричных путешествий: вагонов первого класса, отделанных красным деревом, с огромными зеркалами и хрустальными люстрами, портпледов, носильщиков, доставляющих в номер ваши чемоданы, и долгих завтраков с шампанским и икрой.

За полтора века своего существования камерное пространство наверху первого пролета парадной лестницы отеля пережило многое. Когда-то здесь был зимний сад, о котором напоминает мраморный фонтан у одной из стен. Как утверждают историки, в начале 1970-х на месте сада появился первый в Ленинграде «шведский стол». Коренные ленинградцы до сих пор вспоминают с ностальгией об этих легендарных обедах за рубль. В 1990-х здесь были и ресторан «а-ля русс», и банкетный зал.

Не так давно Belmond Grand Hotel Europe представил публике обновленную концепцию «Икорного бара». Единственный в городе икорный ресторан помимо классической русской кухни, полутора десятков разновидностей икры и 50 с лишним наименований водки предлагает в сотрудничестве с прославленным Dom Perignon актуальную альтернативную гастрономическую пару — икра и шампанское.

В интерьерах «Икорного бара» нет никаких сюрпризов (и это прекрасно, ведь от заведения с полуторавековой историей ожидаешь именно предсказуемости и неизменности): массивные столы из темного дерева, бархатные кресла и плафоны светильников в духе ар-деко. Главное место в меню занимает, понятно, икра. Здесь и икра осетра «Волга», и прессованная паюсная, икра стерляди и бестера (выведенного в советское время гибрида белуги и стерляди), икра осетровая (пять видов), икра стерляди-альбиноса. И, конечно, самая ценная — икра белуги.

Есть варианты и попроще, но тоже очень гастрономические: щучья, лососья (кета, горбуша — что самое свежее предложит поставщик), паюсная икра «Астраханка» и так далее. К заказанной порции традиционно приносят «классический» набор: сметана, тосты, блины, оладьи, мелко нарезанные яичный белок, желток и петрушка. Вышепоименованные стопку водки или бокал шампанского — по вашему выбору.

Главное — не стоит спешить: смакование деликатеса легко превратить в настоящее гастрономическое представление, достойное любого истинного гурмана. Попросите у официанта устроить для вас и ваших спутников полноценную икорную дегустацию. В качестве гарнира — стопочка тончайших блинов, небольшие оладьи, тосты, теплый картофель со сметаной, а дальше, собственно, сама виновни-

ца торжества — икра малосолевой белуги, русского осетра, икра осетра «Империял» (название сорта говорит за себя: вот она, икра престолов), стерляди, уже заинтриговавшая вас «Астраханка», икра лосося и щуки (по 10 г каждого из семи видов икры). Для усиления гастрономического эффекта предлагается запивать это водками премиум-класса и солодовым дистиллятом.

На иностранных гостей ориентирован сет «На здоровье» из традиционных российских закусок: рулет из камчатского краба в огурце, балтийская сельдь с картофелем, копченая оленина и маринованные грибочки, которые подаются с дегустационным набором водки de luxe.

Стоит также заказать фирменное блюдо «Яйцо в яйце». В яичной скорлупе подается нежный омлет-суфле с трюфельным маслом и тремя видами икры: белуги, осетра и лосося. Кроме того, местный сомелье, который здесь отвечает не только за вина, но и — в прямом соответствии с названием заведения — за икру, рекомендует гостям пробовать тартар из оленины с черной и красной икрой или трио макарон с паюсной икрой внутри.

Помимо собственно икорных искушений в «Икорном баре» есть лаконичное, но очень гастрономическое меню — как с икорными акцентами, так и без них. Шеф-повар рекомендует классический английский крем-суп из картофеля и порея, окрашенный чернилами каракатицы и заправленный осетровой и щучьей икрой. Или фирменный борщ от Grand Hotel Europe — классический свекольный суп с говядиной, копчеными колбасками и сметаной.

На горячее лучший выбор — стейк из белуги с овощными лингвини и соусом с икрой осетра. Неплох и мильфей по-строгановски — говядина прайм с картофелем-трюфельным пюре, луковым пюре, малосолистыми огурцами и маринованными грибами. Приятно удивит гостей экзотические хинкали от шефа — с начинкой из мясной солянки с муссом из оливок и овощами.

Ну и, наконец, какой же десерт «Икорного бара» без икры? Предлагаются мусс из белого шоколада с черной икрой, слегка приправленный гелем японского цитруса юзу. Фантастический баланс всех вкусов: шоколад дает сладость и плотность текстуры, икра отвечает за соленость, юзу добавляет кислинку и горчинку. Идеальный финал.

Важный момент. Сомелье «Икорного бара» раз в неделю читает бесплатные лекции по правилам подачи различной икры, а по особым случаям (или по предварительному заказу гостей) устраивает шоу: разрезает брюхо осетра, достает икру, вместе с гостями аккуратно протирает ее через сито, засаливает на пять минут — и подает восхитенной публике.

