



ЯРОСЛАВ ФРОЛОВ

ФЕСТИВАЛЬ ПОСВЯТИЛИ ЭНОГАСТРОНОМИИ

ДО КОНЦА НОЯБРЯ ПРОХОДИТ XI ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Мероприятие проводится дважды в год — в апреле и ноябре. Рестораны-участники представляют гастрономические сетсы за фиксированную цену

около тысячи и около двух тысяч рублей, что дает возможность попробовать разные блюда известных заведений города и приобщиться к ресторанной культуре Петербурга. Впервые за историю фестиваля в этом году сетсы сопровождаются российскими винами. ■

ОДИН ИЗ ФЕСТИВАЛЬНЫХ СЕТОВ

DA MANU НА БОЛЬШОЙ МОРСКОЙ

РЕСТОРАТОР АРАМ МНАЦАКАНОВ ВМЕСТЕ С БРЕНД-ШЕФОМ ПИЦЦЫ СВОИХ ЗАВЕДЕНИЙ МАНУЭЛЕМ СУРАЧИ ОТКРЫЛИ НОВУЮ ПИЦЦЕРИЮ DA MANU. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

После множества проработок Мануэль Сурачи создал свой рецепт пиццы — из хрустящего и воздушного теста выпекается тончайший корж. И в отличие от неаполитанской пиццы, которую принято раскатывать руками, тесто для этой пиццы раскатывают скалкой. Поэтому пицца получается такой тонкой. Выпекают ее при более низкой температуре и дольше, чем неаполитанскую.

В лаконичном меню — хиты ресторанов Арама Мнацаканова в новом исполнении: пицца с мортаделлой и фисташками; с черным трюфелем; с лососем и черной икрой и особая маргарита калабрезе, которую придумал Мануэль.

Среди закусок — вителло тоннато, круто из тунца, легкий цитрусовый салат с креветками, салат с осьминогом и салат с камчатским крабом. В разделе «Пасты» — домашняя закрытая паста с начинками: равиоли с белыми грибами, мальтальяти с рагу из утки, а



РЕСТОРАН DA MANU

также паста по семейному рецепту Мануэля с рагу из кабана. На горячее здесь предлагают, например, осьминога по-сицилийски и домашнее рагу из телятины. В меню десертов — фирменный кофейный semifreddo с томленными персиками и домашнее мороженое и сорбеты по рецептам Мануэля. В интерьере — винтажная хрустальная люстра, бархатные диваны и стулья, беломраморные столики. Открытая кухня и стены отделаны деревянными лакированными панелями из карельской березы. На потолке — обои, имитирующие старинную плитку. ■

СТЕНУ РЕСТОРАНА УКРАШАЕТ СВЕТОВОЕ ПАННО С РЕПРОДУКЦИЕЙ ФРАГМЕНТА ФРЕСКИ «СОТВОРЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА» ЛУКИ ДЖОРДАНО СО СВОДОВ ПОТОЛКА ФЛОРЕНТИЙСКОГО ПАЛАЦЦО МЕДИЧИ-РИККАРДИ

«ГРАНД ОТЕЛЬ МОЙКА 22» ГОТОВИТ ПРАЗДНИК

С 1 ДЕКАБРЯ ЭТОТ ОСОБНЯК НА МОЙКЕ ПРЕВРАТИТСЯ В НОВОГОДНЮЮ СКАЗКУ: НА ФАСАДЕ ПОЯВЯТСЯ МЕРЦАЮЩИЕ ГИРЛЯНДЫ, А В ЛОББИ — ШЕСТИМЕТРОВАЯ ЖИВАЯ ЕЛКА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Для встречи Нового года команда отеля разработала специальную программу и для почитателей семейных праздников, и для любителей танцевальных вечеринок.

31 декабря в панорамном ресторане Bellevue гостей ждут на маскарад. Обещают новогодние предсказания, лотерею, винное казино, праздничный стол с традиционными новогодними блюдами в авторской интерпретации шеф-повара отеля. Главным сюрпризом станет возможность выиграть отдых в пятизвездочных отелях

страны. В завершение праздника — фейерверк с террас ресторана.

В баре Von Witte в это время пройдет вечеринка под джазовые мелодии 1940–1950-х годов в атмосфере «Кафе у Рика» по мотивам фильма «Касабланка». Камерная обстановка, каминная комната с классическими коктейлями, легкими закусками, золотые хиты легендарной эпохи. Здесь будут угощать устрицами и морскими ежами в формате сифуд-бара. ■



«ГРАНД ОТЕЛЬ МОЙКА 22»