

АНГЛИЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ В VINO & VODA

Накануне 8 Марта обсудить, что наливать сначала — чай или молоко — можно во время традиционного английского чаепития в ресторане *Vino & Voda*.

Альбина Самойлова |

ВО ГЛАВЕ

стола устанавливается этажерка, сервированная закусками. На нижнем ярусе всегда располагаются соленые закуски: мини-сэндвич с ростбифом, блинчик с лососем и икрой, сырный шарик из голубого сыра с грушей в миндале. На втором этаже — розаны и варенье из морошки. Верхний этаж этажерки — место для лакомства: медовик, конфеты ручной работы из темного шоколада с начинкой из чая «Эрл Грей» и другие сладости «на один укус».

Чай сервируют на фарфоре «Нефритовый фон», изготовленном по музейным образцам на Императорском фарфоровом заводе.



Званные французские ужины



В ресторане *Lou Lou* совместно со школой *Excuse my French* придумали новую традицию.

Теперь каждый месяц здесь проходят ужины, во время которых культуролог Милана Каурин погружает гостей в тонкости французского этикета, сервировки и национальной кухни.

В меню ресторана особое внимание уделяется французским специалитетам: фуа-гра, трюфелям, артишокам и свежим морепродуктам. Здесь подают устриц, улиток и традиционные крепы — тонкие блинчики — с трюфельным бри и луком-пореем; с крабом, шпинатом и соусом бер блан; со спаржей, страчателлой и авокадо. Стоит попробовать традиционный луковый суп или «Елисейский» с фуа-гра и перепелкой. Есть здесь и итальянские блюда, известные за пределами страны, например, *Filetto alla Rossini*, тальолини с черным трюфелем; спагетти с вонголе.



Растительная еда на Гороховой

В центре Петербурга открылось растительное кафе *Raw To Go Kitchen*.

После двух корнеров на Василеостровском и Московском рынках это третий проект Сергея Беликова и Романа Яковича в Петербурге. На кухне обходятся без продуктов животного происхождения — без мяса, птицы, рыбы, сыра или молока. Идея проекта — создать продукт с чистым растительным составом как для приверженцев растительного питания, так и для гостей с традиционными предпочтениями в еде. В меню — закуски, несколько супов (среди которых том-ям на фирменной пасте), три вида пиццы (есть безглютеновый вариант). Отдель-

ный раздел посвящен батату: на сладкий картофель кладут карри с нутом и кокосовой сметаной, готовят с грибами или с копченым тофу. Продукты здесь не жарят, а варят, запекают, готовят с помощью техники сувид. Интересна и карта напитков: здесь делают смузи, миксы из свежавыжатых соков, в разделе «Не кофе» — ежевичная матча с куркумой латте и масалой; раф из цикория на кокосовых сливках. В чайной карте — медовая габа, аромат меда достигается за счет ферментации чайного листа. В баре используют семь видов растительного молока, среди которых есть даже гороховое. В интерьере — живая зелень и предметы интерьера от студии *Delo Design*.