



КОКТЕЙЛИ С ВИДОМ

1 МАЯ ОТЕЛЬ LOTTE HOTEL ST. PETERSBURG ОТКРЫВАЕТ СЕЗОННЫЙ КОКТЕЙЛЬНЫЙ БАР L TERRASA С ВИДОМ НА ИСААКИЕВСКИЙ СОБОР И МАРИНСКИЙ ДВОРЕЦ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

VINO & VODA: С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА

НА КРЫШЕ ПЯТИЗВЕЗДОЧНОГО БУТИК-ОТЕЛЯ INDIGO ST. PETERSBURG — ТШAIKOVSKOGO ОТКРЫЛАСЬ ТЕРРАСА РЕСТОРАНА VINO & VODA. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

На террасе установлена система раздвижных стеклянных панелей, что позволяет находиться здесь в любую погоду. В открытой лаундж-зоне установлена подзорная труба — рассмотреть в подробностях городские панорамы помогает аудиозксурсия эксперта по историческому центру Петербурга Анны Маркович

В меню — авторские блюда французской и итальянской, русской и американской кухни, необычные «твисты» с азиатским акцентом, десерты и оригинальные коктейли. Вечерами по четвергам, пятницам и субботам звучит живая музыка. ■



ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ С РАЗНЫМИ ШЕФАМИ

ГРАНД-ОТЕЛЬ «ЕВРОПА» ОТМЕЧАЕТ ТРИДЦАТИЛЕТИЕ ВОСКРЕСНЫХ БРАНЧЕЙ. В ТЕЧЕНИЕ ЮБИЛЕЙНОГО ГОДА В СОЗДАНИИ НЕКОТОРЫХ БЛЮД ДЛЯ ЭТИХ ОБЕДОВ ПРИМУТ УЧАСТИЕ ПРИГЛАШЕННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

28 мая в ресторане «Европа» состоится бранч в азиатском стиле с Артемом Мартиросовым, шеф-поваром московских ресторанов «КрабыКутабы» и Black Thai. Он приготовит утку по-пекински и еще восемь авторских блюд с восточным акцентом, а шеф-повар отеля Сергей Андреев — буфет длиной в 30 метров с горячими и холодными закусками, включая икру, устриц, фаршированную стерлядь, каре ягненка в пяти специях и другие традиционные блюда Японии, Таиланда, Сингапура и Индонезии — всего до 80 позиций. Следующий бранч назна-

чен на 25 июня. Приглашенный шеф — Георгий Троян, глава кухни ресторана «Северяне» из списка «Рекомендовано Michelin». Воскресные бранчи в «Европе» появились в 1993 году. Это был совершенно новый для России формат: популярный в Европе и Америке с 1930-х грандиозный буфет с обилием блюд, деликатесов и напитков под живую музыку. С тех пор поздний завтрак, переходящий в обед (brunch — от слияния английских слов breakfast и lunch), вошел и в отечественную ресторанную культуру. ■

