

## ЧАЙКОВСКИЙ В «ЕВРОПЕ»

Гранд-отель «Европа» возродил «Вечера Чайковского» — концертную программу с изысканным ужином при свечах.

Зоя Пашиковская |

**«ВЕЧЕРА»** проходят в память о прославленном русском композиторе — он останавливался в отеле дважды. В июле 1877 года Чайковский приехал в Петербург сразу после бракосочетания, он писал своему брату в Москву: «Остановились в „Европейской“, — очень хорошо и даже роскошно». Спустя девять лет, в июне 1886 года, композитор вновь приехал в Петербург и, как он записал в своем дневнике, «отправился в „Европу“».

Во время «вечеров» со сцены парадного зала ресторана «Европа» со старинными витражами звучат произведения ком-

позитора, а апофеозом программы становятся сцены из балетов в исполнении солистов петербургских театров: па-де-де феи Драже и принца Оршада из балета «Щелкунчик» и «Белое адажио» из «Лебединого озера».

Концертная программа дополняется ужином при свечах по сет-меню. Прежде всего подают фирменное блюдо ресторана — взбитые яйца с трюфельным маслом и икрой осетра и лосося. В качестве закуски — обжаренное фуа-гра с соусом сангрия и маринованной грушей в азиатском стиле или, например, карпаччо из осьминога с ферментированными овощами и цитрусовой заправкой. На горячее можно попробовать нежную телячью вырезку пастрами с картофельным террином, цуккини конфи и соусом портвейн или два других блюда на выбор. Десерт — конечно, «Павлова» или «Адажио» — малиновый мусс с ароматом розы; можно выбрать крем из черной смородины с белым шоколадом и водкой на бретонском тесте. Даты ближайших «Вечеров Чайковского»: 9 и 22 марта, 12 и 27 апреля, 10 и 24 мая.



## Askaneli пришел в Алма-Ату

Ресторан грузинской кухни Askaneli хорошо известен в Петербурге, а недавно ресторан под этим же брендом открылся в Алма-Ате.

Это совместный проект в Казахстане петербургского ресторатора Артема Гудченко, владельца семейного виноделия Askaneli Гочи Чхаидзе и президента строительной компании Capital Invest Construction Нартая Курманкулова. Как и в Петербурге, новое заведение в Алма-Ате называют «Большой грузинский дом Askaneli», и это не просто ресторан, а, как говорят его создатели, «историческое переосмысление винного дома Askaneli, расположенного в живописном уголке Грузии». Здесь обещают гастрономическое путешествие в мир грузинской культуры и виноделия.

«Послушав множество тостов и семейных преданий, побывав на череде щедрых застолий, вылепив тысячи хинкали с радушными грузинскими хозяйками, я получил по-настоящему бесценный опыт, — говорит бренд-шеф Максим Галишников. — Именно благодаря ему сформировалась моя кухня, где я стараюсь соединять авторские вкусы и сочетания». Страсть шефа к традиционным грузинским рецептам и внимание к деталям помогают креативному подходу к приготовлению блюд. Поэтому в меню ресторана присутствует как грузинская классика (хачапури, хинкали, блюда на

мангале), так и гастрономические эксперименты в виде хинкали с крабом, шкмерули с морепродуктами или хачапури с грушей.

Винная карта включает вина и напитки от грузинского дома Askaneli, имеющего более 500 наград. Например, на международном конкурсе Turkish Wine Challenge

2023 вина Manavi, Tsinandali и Kisi от Askaneli завоевали золото. Интерьер ресторана украшен ручной росписью, которая представляет долину Аскана — место, где зародилась история винного дома. Все элементы декора и посуды ручной работы созданы грузинскими мастерами специально для Askaneli.



## Department 57 обновился

Модный бар и клуб открылся в новом месте на Конногвардейском бульваре.

Архитектурные решения пространства вновь доверили бюро Da Vugeau, дизайн проекта выполнен в футуристичном стиле. В новой концепции Department 57 акцент сделан на клубную составляющую, сочетающую в себе три формата. Теперь это бар, клуб, secret room.

За качественные биты и новые звучания отвечает DJ и музыкальный директор проекта Алексей Мионов. Шеф-бармен Роман Карасев отказался от банальных прочтений классических коктейлей и создал авторские сочетания. Барная карта подобрана в лаконичном союзе с кухней: собраны редкие инфьюзы и биттеры, напитки с ароматами локальных и экзотических трав и ягод, а также экспериментальные комбинации ингредиентов и вкусов на основе ароматных масел и эссенций.

Концепция меню полностью построена на закусках. Шеф-повар Иннокентий Регентов сделал акцент на ярких вкусовых миксах, сочетающихся с барными напитками.