



Kempinski Moika 22



Taleon Club

## В ОТЕЛЕ KEMPINSKI ( МОЙКА 22 ДЕТСКИЙ ХОР ПОЕТ ) КЭРОЛС И КОЛЯДКИ

и его шеф Антонио Вочи предложит гостям меню скорее в итальянском духе: мясные и рыбные антипасты, пасту и минестроне, лазанью и баклажаны пармиджана, телятину, индейку, жаркое из креветок и обязательно дзампоне с чечевичным гарниром — к деньгам и к удаче. На десерт подадут свежие фрукты, тирамису и панакоту, рождественский пудинг и шоколадное боне, а также другие международные пирожные. В стоимость (от 9200 до 11 500 руб.) входит полбутылки итальянского игристого и двести граммов водки. Детям до двенадцати лет пятидесятипроцентная скидка, чада до семи лет веселятся бесплатно, на время празднования детей можно сгрузить в специальную комнату с игрушками и няней.

За восточным ехать надо в Novotel: ресторан **Cote Jardin** в Новый год наполнится факирами, глотателями огня и прочими танцами живота. Будет много рахат-лукума и шербетов, также шеф Фабрис Пантера готовит средиземноморское: икру, устриц, тигровые креветки, морские гребешки. Начало в девять вечера, стоимость 6 500 руб.

Весь декабрь и половину января в отеле Kempinski Moika 22 детский хор поет кэролс и колядки. Приземлиться можно в баре **Von Witte**: за 125 евро дадут канapé из фуа-гра и тунца с кунжутном, на горячее ягненоч с бабой ганнуж, креветки в рисовом тесте на шампуре, на десерт таргалет-

ки с малиной и муссом из лайма и имбиря, апельсиновый твиль с красными ягодами, белый шоколад с базиликовым муссом и клубнично-лимонным кремом; пить можно шампанское Ruinart (полбутылки на человека). В ресторане **Beau Rivage** шеф-повар отеля Дидье Рейбель приготовил квартал из французской утки: паштет из фуа-гра, желе из утиной печени, карпаччо из утки с трюфельным маслом, копченая и вяленая утиная грудка с зеленью — к утке идет то же Ruinart; к запеченному в собственном соку омару полагается тосканское Castello di Ama; эскалоп из филе камбалы с устричным муссом и соусом из северной лососевой икры кладется на водоросли, и к нему приносят фриульское Livio Felluga. Далее следует мусс из сыра эпюас с Chateau Bernadotte и шоколадный шербет с замороженным суфле и теплым карамельным муссом, причем к шербету наливают Moët & Chandon Nectar Imperial. В Beau Rivage можно отпраздновать за 465 евро, а в панорамном **Bellevue Brasserie** придется выложить 520 евро на челове-

ка. В программе развлечений Театр госпо-дина Пежо, маскарад и фейерверк. В меню упор сделан скорее на рыбу и морепродукты: кормить будут белужьей и лососевой икрой, устрицами и камчатским крабом, омарами и осетриной со свежими раками, но и мясоеды явно не останутся разочарованы говядиной веллингтон под трюфельным соусом или запеченным диким кабаноном с яблоками и клюквой. На десерт мусс из каштанового пюре с виски, всю ночь шампанское на выбор: Ruinart, Chateau de Cruzeau и Chateau Tour de Segur.

В ресторане **Imperial** при отеле Corintia Nevskij Palace в Новый год накормят ужином из семи перемен: комплимент от шефа Тьерри Вернио, тар-тар из тунца, лосося и морского гребешка, соте из фуа-гра, томатный сорбет, замешанный с базиликом на водке, — для освежения вкуса, далее бретонские лангустины с лисичками под соусом из трюфелей, новозеландская оленина с пюре из трюфелей и сельдерея под сливочным соусом из каштанов, сырное ассорти, шоколадный десерт с апельсино-

вым салатом и птифуры; стоимость 10 120 руб. на человека, включая вино, специально подобранное к каждому курсу.

В ресторане **La Presse** при отеле «Невский форум» вечеринка освещает празднование Нового года в разных странах; гастропрограмма организована в том же русле. Из алкоголя каждому гостю положены половина бутылки шампанского и 235 мл водки, также в баре наливают нацнапитки от граппы до рома. В меню карибская закуска «Макеку» и мексиканский тако из индейки с кукурузными чипсами, итальянская парма и русский оливье, китайская лапша и японские роллы, венгерский десерт. Стоимость билета 6500 руб.

Празднование при Sokos Hotel Palace Bridge называется «Пятое время года»; при этом каждый из четырех ресторанов отеля отвечает за свой сезон, а в пятое место — бар Cellar — гости смогут попасть после боя курантов. Зиму представляет зал **Ballroom**: целый осетр, фаршированные красной икрой яйца, говяжий язык с хреном, ностальгические салаты «Мимоза» и селедка под шубой, свинина под соусом из маринованных огурцов, цыпленок гриль и телятина с яблочным соусом, в напитках советское игристое, глинтвейн, французское вино и водка «Русский Стандарт», и все это за 9000 руб.

Тем временем в ресторане **Portofino** лето, поэтому приходит рекомендуется