



XXXX на 3-й Советской



Sokos Hotel Palace Bridge

в платьях, сарафанах и бононожках: пинаколаду подают в кокосе, мохито сервируют в ананасе; наливают шампанское Piper Heidsieck. Закуски из ледяного бара: устрицы, моллюски, улитки и мидии, салат с омаром и парма с дыней. Фуа-гра готовится с грибами и абрикосом, с омарами приезжает целая тележка, морской язык с тигровыми креветками под соусом из икры с шампанским фламбируется на столе, на сладкое торт «Павлова» с рикоттой и свежими ягодами. Водка «Белуга», белое Pinot Grigio Primaterra 2007 и красное сицилийское Nero D'Avola Cusumano 2007 в неограниченных количествах. У захвативших с собой купальники будет возможность провести часть времени в аквазоне при ресторане; заплатить за все удовольствие придется 19 000 руб.

В помещении бывших складов братьев Елисеевых, в винном баре **Eliseev**, царит осень: из закусок хамон серрано с дыней, маринованной в портвейне, палтус с лимоном и цезарь с жареной индейкой, тунцовый салат с вялеными помидорами и салат «Столичный». Сварят тыквенный суп и подадут в тыкве же; на открытом огне на вертеле изжарят целого кабана; кому не достанет дичи, угостят тушеным кроликом с черносливом, телячьей вырезкой и лососем гриль. Без ограничений просекко, домашнее вино из бочек, водка «Русский Стандарт

Платинум», местные морсы и наливки; 14 000 руб. с носа.

А в ресторане **Sevilla** весна: на столе с испанскими тапас креветочный салат с айоли, жареные кольца кальмара и моцарелла с помидорами. На горячее ростбиф, свинина в горчице и утиная грудка, из напитков сангрия и кава, водка «Русский Стандарт» — все за 12 000 руб. Важно не пропустить момент розыгрыша ужина на двоих 8 марта (разумеется, в той же Sevilla) и посещение аквазоны в течение дня.

В ресторане **Taleon** на Мойке будет праздничный стол от бессменного шефа Александра Дрегольского; в программе выступление солистов Мариинки и танцпрограмма от «Талион бэнд». Начало в 22.30, в меню тунец с морским гребешком гриль, дуэт из утки горячего и холодного копчения с террином из фуа-гра и фисташками, черные тигровые креветки в сырном фондю, запеченный ан с рагу из виноградных улиток и шпината по-бургундски, чилийский сибас

с ризотто и черным трюфелем, десерт «Северная Венеция». В 18 000 руб. входят вино и шампанское, подобранные к каждой перемене.

В ресторан **Pierrot** при отеле Courtyard by Marriott St. Petersburg Vasilievsky Hotel приглашают в десять вечера, цена билета 5000 руб., детям до пяти бесплатно, до двенадцати половина цены. В программе конкурсы, танцы и поздравления; шеф Николай Хвалынский приготовил стол в русском опять-таки стиле: валован с красной икрой, копченые угорь с лососем, перепелка, фаршированная пате из гусиной печени, с маринованными лесными грибами, ежевикой и листьями салата, лангусины под чесночным соусом с шафрановым ризотто, стейк из оленины под можжевельным соусом на капусте по-фламандски, лосось гриль с крабовым ризотто и соте из спаржи, шоколадное суфле с ванильным мороженым. Из напитков советское игристое, водка, красное и белое вино.

В ресторане **Canvas** при Renaissance Baltic Hotel семикурсовое меню от Юрия

Николаева: маринованный лосось с красной икрой и лаймово-яблочным соусом, салат из спаржи с морским гребешком, карамболом и имбирным кремом, брикетты из камчатского краба и манго с ванильным соусом, салат с уткой и физалисом (подается с римскими артишоками и баваруа из корня петрушки), строганов из таймырского оленя в картофельном крокете на подушке из свежего щавеля, рулет из чилийского сибаса на подушке из шпината и сморчков с вялеными томатами и взбитым трюфельным соусом и шоколадный торт с фисташковым мороженым и соусом эспрессо. Шампанское, водка, красное и белое вино и прочие охлаждающие напитки входят в стоимость 7000 руб. на человека, начало в девять.

31 декабря все заведения **XXXX** ждут гостей в десять вечера — и предлагают отрываться сразу, с места в карьер, не дожидаясь полуночи. Новый год в «Иксах» обойдется в 5000 руб.: сюда входят полбутылки шампанского плюс четверть литра текилы, водки или виски (на выбор), шведский стол с фаршированной форелью, студнем, тайским салатом и ростбифом. В «ЛенКонцерте» Новый год тоже обязательно отмечают: здесь за 10 000 руб. можно поиметь бутылку шампанского, 250 мл чего-нибудь крепкого и обширный праздничный стол — вприглядку с иллюзионистами и знаменитым шоу барменов.