

Ночью перед Рождеством

ресторанные новости
с Анной Коварской

В городе не так много мест, где можно отметить Рождество по григорианскому стилю, в конце декабря. Ресторан русской кухни «Давыдов» при отеле «Астория» 24 и 25 декабря предлагает специальное меню (3100 руб. на персону). В нем традиционная индейка с каштанами и тыквенным пюре, карпаччо из утки, жаренной в меду, под яблочным соусом, и сладкое рождественское развлечение — пудинг, который подается горячим, с ванильно-коньячным соусом. Шеф-кондитер Наталья Ковешникова исполнит пудинг в английской традиции — с коньяком и пивом, хлебной крошкой, лимонной цедрой и засахаренной вишней, множеством сухофруктов, с мускатом, гвоздикой, кардамоном и све-

жим имбирем; настаивается пудинг сутки, запекается пять часов. Встретить рождественский сочельник приглашает ресторан «Империял» при отеле Corinthia Nevskij Palace. 24 декабря шеф-повар Вернио представит гостям суп из лобстера, приправленный эстрагоном, с кремом из черной икры, равиоли с запеченной тыквой и грецким орехом в компании с кремом из шалфея и песто, телячьи медальоны, сопровождаемые пюре из трюфелей и сельдерея, а также тушеными каштанами и соусом из сморчков. На сладкое клубнично-малиновое парфе, между перемешанными блюдами яблочный мятный гранит. Стоимость ужина 2950 руб. без напитков. 24 и 25 декабря в Гранд Отеле Евро-

па в мраморном зале ресторана «Икорный бар» желающих встретить Рождество ждут начиная с шести вечера. Наливают бокал шампанского Laurent-Petigier, кормят осетровой икрой в компании с промаринованным в водке лососем с горчичным соусом; палтусом с белыми грибами и зеленой спаржей; филе телятины и — сабайоном с шампанским и свежими ягодами (3900 руб. на человека). В «Дворянском собрании» напротив Большого зала Филармонии можно не дожидаться вечерней звезды, праздничное меню доступно уже с полудня: салат с копченой форелью со спаржей и яйцами, лесные грибы в горшочках, клубничный сорбет; основным блюдом подадут филе утки с овощным жульеном, картофельным пирогом и кисло-сладким яблочным соусом, завершит ужин лимонный пирог. В стоимость 2500 руб. включен бокал игристо-



На десерт в Рождество в ресторане Taleon и полено дают рождественское

го вина. В вечерний ресторан Taleon при одноименном Taleon Imperial Hotel на Рождество зовут с 24 по 30 декабря. Утощать будут маринованным лососем, ароматизированным ореховым дымом, со спаржей и фенхелем, спагетти из кальмара с зеленым горошком и коралловым

маслом. Далее в программе наваррен — рагу из ягненка с чечевицей; мусселин из судака — рыба, покрытая глазурью из морского гребешка со сливками и приготовленная на пару, с зеленой фасолью, шафранным соусом и ризотто, то есть ризотто с апельсиновой цедрой; го-

вяжье филе гриль с белыми грибами, кремом из сельдерея и трюфельным маслом. На десерт подадут дальнего родственника деревянной чурки, которую жгли кельты в день зимнего солнцестояния, — сладкое рождественское полено: шоколадный бисквит, крем на основе кофе

арабико, прослойка шоколадным глоссажем. Алкоголь в стоимость (3200 руб.) не включен. Наверну, в панорамном ресторане «Виктория» в шестом этаже отеля, праздничное меню составляют камчатский краб с хрустящей парме с зеленым салатом, запеченные мидии, лаврак с раковыми шейками под соусом из тыквы и сюрприз на десерт (все за 3100 руб.). В ресторане «Рецептория» рождественское меню стоит 3500 руб.: дают террин из фуа-гра с айвой, глазированный фисташками морской черт, дикий фазан с белым грибом, тыквенным кули и трюфелем и тирамису. В панорамном Bellevue Brasserie рождественский ужин обойдется в 110 евро, и в эту сумму алкоголь входит бокал шампанского Ruinart и Laforet Chardonnay; Laforet Pino Noir наливают без ограничений. В меню паплет из фуа-гра с кофитом из баклажан, консоме из омара,

суфле из фаршированной раками камбалы, мусс из голубого сыра с абрикосовым чатни и рождественский минипудинг, сервируемый с вишневым парфе. Всех гостей, которые в канун Рождества посетят ресторан Fegma, будут обижать со специальной тележкой. В тележке комплимент от шеф-повара Зиняты Акбашева — карамелизованные яблоки и фаршированная индейка с начинкой из каштанов, кураги, инжира, изюма и риса в сливочном соусе. А для тех, кто в рождественские дни вообще никуда ехать не захочет, ресторан «Мариванна» предлагает за 5000 руб. заказать утку или гуся на вынос. Птицу фаршируют по классическим канонам — квашеной капустой с кислыми яблоками, также исполняются и любые пожелания клиента: сделают гуся с рисом с вишней, гречкой с черносливом, сухариками с сельдереем или сладким луком с клюквой.

ресторан

Фонтанка, 8

крабы и вино

Ресторан декоратора Андрея Дмитриева работает с 12.30 до последнего гостя

Санкт-Петербург, наб. реки Фонтанки, 8
тел.: + 7 931 210 70 80

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФРАНСМАННИ®

для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden
м. Технологический институт, Батайский пер., 3А
тел. +7 812 335 22 70; www.sokosrestaurants.ru

Корпоративные вечера в ресторане «Франсманни»

НОВОГОДНИЙ БУФЕТ

ассортимент закусок, горячих блюд, десертов

С 20 НОЯБРЯ ПО 19 ДЕКАБРЯ
2000 руб. с человека

Пятница, суббота
музыкальные вечера
в баре «Франсманни»
с 21.00 до 01.00