



Розовый период день влюбленных в самарских ресторанах

Екатерина Орлова

ДЕНЬ влюбленных в последние годы окончательно превратился в столь же важный и дорогой гастрономический праздник, как Новый год, только с цветочно-конфетным уклоном: роскошные ужины, шампанское рекой, комплименты от шефов — и все это в розовом цвете. Это, пожалуй, единственный день в году, когда можно не бояться переборщить с градусом романтики. Отвечая требованиям взыскательной публики, отельеры и рестораторы приготовили программы классические, но от этого не менее приятные. До 14 февраля остается совсем немного времени, но, если постараться, можно еще успеть забронировать столик в одном из любимых ресторанов.

Отель «Ренессанс» предлагает начать с праздничного бранча в ресторане **Sunlight** — он продлится с 13.00 до 18.00 (1400 руб. с человека). А далее, уже вечером, — романтический ужин в итальянском ресторане **In Alto**. В программе вечера — выступление флейтиста Алексея Раскопова, песни о любви от дуэта «Маджестик» и, чтобы поддержать романтическую атмосферу визуальными впечатлениями, выставка романтических фотографий. В подарок от отеля — бутылка шампан-

ского и традиционная валентинка. На ужин шеф предлагает несколько закусок — гратен из креветок с салатом руккола, салат Капрезе с курицей и сорбет из лесных ягод. В качестве горячего блюда можно выбрать говядину «Веллингтон» с грибным рагу и соусом грейви или лосось на гриле со спаржей и соусом из шампанского. А на десерт — блинчики, фаршированные клубникой и сливочным сыром с соусом «Гран марнье». Вполне кстати, ведь на 14 февраля в этом году выпадает не только день влюбленных, но и последний день масленичной недели. Стоимость ужина на двоих в In Alto — 5500 рублей.

Настроиться на амурный лад поможет предложение «Афродизиаки» от ресторана **Frau Muller**. В нем такие экстравагантные блюда, как карпаччо из щупалец осьминога в оливковом масле с красными водорослями (475 руб.), запеченные устрицы с пармезаном и осьминогами (550 руб.), салат из подрумяненного камчатского краба с авокадо и зеленой спаржей (395 руб.), морской гребешок, обжаренный в пряном сливочном масле, с миксом из салатов романо и айсберг, имбиря и сельдерея (450 руб.). Основным блюдом может стать дорадо с имбирным соусом и мо-

лодой спаржей (475 руб.). И, конечно, на день святого Валентина не обойтись без десертов — можно заказать банановый конфит с вишней, мороженым и кусочками инжира (175 руб.) или пирожное «Инь-Ян» из дынного бисквита (175 руб.).

В ресторане **Farrini** весь день обещают атмосферу любви и романтики. Вечерняя программа начнется в 19.00: атмосферу праздника будет создавать саксофонист Игорь Гейдман. Новый шеф-повар, Арабель Гарсия, подготовит специальные угощения для влюбленных. Также можно обратить внимание на фирменные блюда знаменитого повара: это, конечно, мясные специалитеты — стейк «Эль Гаучо» (1350 руб.), стейк по-флорентийски (1650 руб.) и брошет из бараньих языков (1120 руб.).

В баре **«Сахар»** весь день 14 февраля будут создавать лирическую атмосферу фильма о любви, всем влюбленным в этот день предложат сладкие подарки, а бармен представит новый коктейль для двоих — пока его рецептура держится в секрете. Музыкальную составляющую будут создавать девушки-DJ: в субботу 13 февраля — Анна Смирнова, а в воскресенье — Alla Farmer.