

НОВОЕ МЕНЮ С ВИДОМ В BELLEVUE

ТРИ ТЕРРАСЫ РЕСТОРАНА BELLEVUE НА ДЕВЯТОМ ЭТАЖЕ ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22» ОДНИМИ ИЗ ПЕРВЫХ В ГОРОДЕ НАЧАЛИ ЛЕТНИЙ СЕЗОН. ОТСЮДА ОТКРЫВАЕТСЯ ЗАХВАТЫВАЮЩАЯ ПАНОРАМА НА ГЛАВНЫЕ СИМВОЛЫ ПЕТЕРБУРГА — ДВОРЦОВУЮ ПЛОЩАДЬ И АРКУ ГЛАВНОГО ШТАБА, ИСААКИЕВСКИЙ СОБОР И АДМИРАЛТЕЙСТВО. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В меню — блюда европейской кухни с русским акцентом. Шеф-повар ресторана Даниил Котов рекомендует начать с легкой закуски — карпаччо из дыни с фермерской страчателлой, свежими ягодами и базиликовым маслом или выбрать тар-тар из телятины на подушке из рукколы с ароматной икрой из боровиков. А салат из сладких южных томатов с хрустящими баклажанами и медовой заправкой имеет настоящий вкус лета.

Для приготовления блюд отбираются продукты местных производителей и доставляются из разных регионов России.



ВИД С ТЕРРАСЫ
РЕСТОРАНА BELLEVUE

Недавно к команде отеля присоединился шеф-кондитер Винченцо Дорес. Его авторские десерты навеяны традиционными вкусами Италии и Франции: например, «Семифредо» из моркови со сметанным муссом и грецким орехом, «Тарт Татена» (сабле — рассыпчатое печенье из песочного теста — с базиликом и сабайоном — яичным кремом с добавлением кьянти), тарталетки «Соленая карамель» с шоколадным муссом и арахисом.

Новая коктейльная карта ресторана из семи коктейлей посвящена главным достопримечательностям города. ■



КРАСНЫЙ КАРРИ,
УТКА ПО-ПЕКИНСКИ
С АНАНАСОМ И ЛИЧИ

ВКУСЫ АЗИИ В CHANG

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА CHANG ДЕНИС ПРОХОРОВ ОБНОВИЛ МЕНЮ АВТОРСКИМИ БЛЮДАМИ С ЯРКИМ АЗИАТСКИМ КОЛОРИТОМ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Пикантный и насыщенный суп кукси — известное корейское блюдо — Денис делает холодным с мраморной говядиной и предлагает как альтернативу окрошке и гаспачо. Появились и два варианта тар-тара: из мраморной говядины с мармеладом шиитаке, пармезаном и булочками бао; из гребешка и лосося с авокадо и пряными листьями шисо. Гастрономический хит Таиланда и популярный стритфуд — миниатюрные шашлыки сатай из маринованной жареной курицы. В версии Chang их подают с ананасом и арахисом. А японские

гедза шеф готовит с мраморной говядиной и шиитаке; ролл с лососем татаки подают со спаржей и острым соусом майо. Оригинальны также ролл с креветкой в темпуре с амарантом, красный карри с уткой по-пекински с ананасом и личи — популярный тайский специалитет.

Летние десерты получились воздушными и ароматными. Например, японский бисквит с молочным улуном и сорбетом из клубники и базилика, тропические сорбеты или дуэт сладкого тайского манго и легкого йогурта. ■

ZAZAZU НА ВОДЕ

ВИННЫЙ БАР ZAZAZU ЗАПУСТИЛ НОВЫЙ ПРОЕКТ ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЫ НА ВОДЕ. НА САМОМ ДЕЛЕ, ЭТО ДАЖЕ НЕ ТЕРРАСА, А ЯХТА НА ВОСЕМЬ ЧЕЛОВЕК. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Причал находится в трех минутах ходьбы от бара — на набережной реки Фонтанки возле Ломоносовского моста. Сначала нужно выбрать время, длительность прогулки, заказать меню — и оказаться на причале в назначенный час. Среди специалитетов заведения — соте из тигровых креветок, севиче из тунца, также здесь готовят другие морепродукты, мясо, подают фрукты и сыры. Еда сервируется на яхте, на борт с гостями поднимается и сомелье с подобранными им винами. Такое гастрономическое путешествие по рекам и каналам организуется каждый день. ■



ПРИЧАЛ НАХОДИТСЯ
В ТРЕХ МИНУТАХ ХОДЬБЫ
ОТ БАРА — НА НАБЕРЕЖНОЙ
РЕКИ ФОНТАНКИ ВОЗЛЕ
ЛОМОНОСОВСКОГО МОСТА