

ОЛЕГ КОРОЛЕВСКИЙ

БРАНЧИ В РЕСТОРАНЕ «ЕВРОПА» — ПОИСТИНЕ РАБЛЕЗИАНСКИЕ ПИРШЕСТВА

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БРАНЧИ В ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»

В РЕСТОРАНЕ «ЕВРОПА» ОДНОИМЕННОГО ИСТОРИЧЕСКОГО ОТЕЛЯ ТЕПЕРЬ ПРОХОДЯТ ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ТРАДИЦИЯМ ГАСТРОНОМИИ АЗИИ И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

«Сейчас, когда возможностей путешествовать стало меньше, нам хочется предложить гостям своеобразное гастрономическое турне»,— говорит шеф-повар отеля Сергей Андреев. На азиатском бранче собраны блюда Таиланда, Индии, Китая, Вьетнама, а средиземноморский посвящен гастрономии Средиземноморья — Италии, Франции, Греции, Турции, Марокко и Ливана.

«Королева» азиатского бранча — утка по-пекински с блинчиками, соусом из сливы и овощами, которую повар сервирует с тележки, курсируя между столиками. На станции с закусками — выбор роллов, суши, сашими и пряные азиатские салаты: тайский с говядиной и печеным перцем, теплый салат из баклажанов и другие. Специально к бранчу в пекарне отеля выпекают традиционный индийский хлеб нан и пападам. На вок-станции, расположенной в зале, повар готовит курицу в кисло-сладком соусе, осьминога и креветки в соусе абалон. Всего на азиатском бранче представлено около 50 блюд, включая традиционные десерты: эклеры с лимоном и юдзу, мандариновый чизкейк и моти из зеленого чая.

Самое эффектное блюдо бранча в средиземноморском стиле — спагетти с сырным соусом: повар сервирует его прямо из огромной головы пармезана. Среди закусок — артишоки по-провансальски, салат нисуаз с тунцом, фуа-гра с чатни из персика, карпаччо из говядины. Ближневосточный акцент бранча — закуска из баклажанов бабагануш и левантийский хлебный салат фатуш с сыром халуми. В качестве десерта — итальянское джелато на специальной станции и традиционные десерты, рецепты которых Сергей Андреев привез из поездки по итальянским отелям коллекции Belmond на Сицилии и в Венеции. ■

GORILLA НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

НА БОЛЬШОМ ПРОСПЕКТЕ В ЗДАНИИ КИНОТЕАТРА «МИРАЖ» ПОСЛЕ РЕНОВАЦИИ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ ПРОЕКТ ОТ КОМАНДЫ РЕСТОРАНОВ FRANK — ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН GORILLA. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

Концепция сочетает в себе японскую и западную гастрономическую культуру, то есть представляет современный взгляд на японскую кухню. Здесь оригинальные суши-тауэры, Gorilla-бургер, авторские роллы и суши никкей соседствуют с «Калифорнией», «Филадельфией», нигири и другой классикой. Всего в меню более 45 позиций, которые будут постоянно обновляться, включая wow-блюда в оригинальной подаче: например, фирменный ролл Gorilla с осьминогом и клубникой. Gorilla — не просто ресторан, это целая вселенная по мотивам японских комиксов Кайдзю, популярных в 1960–1970-х. Интерьер заведения от архитектурного бюро DA Bureau выглядит инновационно: выдержан в золотистых и пастельных тонах, часть пространства опутывают пластиковые лианы из золотых и зеленых трубок. Горилла в разных деталях интерьера тоже присутствует. ■



GORILLA

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ВКУСЫ И НЕОБЫЧНАЯ ПОДАЧА ОТЛИЧАЮТ НОВЫЙ РЕСТОРАН GORILLA

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В SKY & GARDEN

В КАНУН ЗИМНИХ ТОРЖЕСТВ ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН SKY & GARDEN НАПОЛНЯЕТСЯ ПРАЗДНИЧНОЙ АТМОСФЕРОЙ, А ЦЕЛЫЙ ПРЯНИЧНЫЙ ГОРОД ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ОКСАНЫ НАВАЛЬНОЙ ИСТОЧАЕТ АРОМАТЫ КОРИЦЫ И САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

В программе новогодней ночи — живой вокал, ведущий и DJ, шоу от Деда Мороза и Снегурочки. Маленьких гостей будет развлекать аниматор, а кульминацией праздника станут новогодний фейерверк и праздничный торт.

В меню ужина — европейские специалитеты от шеф-повара Владимира Довалго. Обширный раздел закусок, кроме фруктов и антипасти, включает роллы из лосося с сыром маскарпоне и кунжутом, ростбиф из мраморной говядины, рулет из цыпленка, паштет из печени цыпленка с конфитюром на сладкой бриоши, а также обязательные атрибуты новогоднего стола — оливье с ростбифом и красную икру. На горячее шеф предлагает язычки ягненка с имбирным ризотто, морские гребешки с пюре из цветной капусты, телячьи щечки с морковно-имбирным пюре и сладким изюмом, филе судака с молодой фасолью и кремом из печеного лука. ■



SKY&GARDEN

ОСОБАЯ АТМОСФЕРА СОЗДАЕТСЯ БЛАГОДАРЯ АВТОРСКОМУ ДЕКОРУ