



Владислав Евдокимов,
арт-директор
ресторанной группы
«Паруса»



С ЗАБОТОЙ О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ

Ресторан «Паруса» в Центральном яхт-клубе обладает всеми характеристиками загородного заведения. Что вы предлагаете посетителям весной? В это время особенно остро ощущается потребность в витаминах, поэтому у нас есть блюда, приготовленные на основе молодых побегов зерновых и бобовых культур, в том числе пшеницы, сои, фасоли, подсолнечника – это концентрат биологически активных веществ, эликсир жизни. Также в меню вошли салаты из свежих овощей, зелени и других сезонных продуктов, напоминающих о лете. В мае в ресторане появится испанская угольная чудо-печь Josper – достойная замена всевозможным мангалам и грилям. Благодаря высоким температурам мясо в ней готовится моментально, сохраняя полезные свойства и минералы. Сочные стейки, овощи с хрустящей корочкой и характерным ароматом «с дымком» приятно отведать, расположившись на нашей летней террасе и любуясь просторами Финского залива.

Какова концепция кухни? Сейчас все больше людей задумываются о здоровом образе жизни. Мы понимаем, насколько важно для них правильное питание, поэтому стремимся предлагать только качественную, полезную пищу. Многие продукты закупаются на фермерских хозяйствах Ленобласти, в том числе кролики, молодые барашки, рыба. В «Парусах» можно попробовать свежайшего африканского сома, которого мы коптим под заказ, мясо получается сочным и вкусным.

Петровская коса, 9. Т. +7 (812) 929 9283. www.parusa-spb.ru

СРЕДНИЙ СЧЕТ – 2500 РУБ.



● **«Палкин»** – один из старейших ресторанов Санкт-Петербурга, посещение которого стало неотъемлемым элементом визита в Северную столицу. Такой популярностью ресторан обязан высочайшему качеству обслуживания и своему шефу, виртуозно воплотившему старинные русские рецепты в современном меню. Для любителей европейской кухни проводятся фестивали, во время которых можно познакомиться с винной и гастрономической культурами определенного региона. Винная коллекция ресторана собрала самые блестящие образцы, став примером реставрации национального вкуса.

Невский пр-т, 47. Т. +7 (812) 703 5371.
www.palkin.ru



● **«Старая таможня»** На протяжении 15 лет ресторан высокой кухни «Старая таможня» предлагает своим гостям гастрономические редкости со всего мира. Впервые в Санкт-Петербурге представлена уникальная коллекция гигантских сахалинских устриц, выращенных в естественной морской среде. Специально для «Старой таможни» устриц добывают водолазным способом на глубине до 25 м, помещают в резервуар с морской водой и отправляют в Санкт-Петербург. В ресторане они хранятся в специальном бассейне. Такая трудоемкая процедура позволяет доставить устрицы в «Старую таможню» живыми.

Таможенный пер., 1. Т. +7 (812) 327 8990