

кедровыми орешками. Из основных блюд: лосось в семенах черной горчицы со спаржей и малиновым сорбе или филе сибаса с апельсиновым кремом, цедрой мандарина и морским гребешком, телятина на кости со спаржей, гороховым муссом и соусом из свеклы, а также рибай с жареным миндалем, спаржей и горчичным соусом. На десерт: мусс из белого шоколада с мятой или шоколадно-банановый мусс с кофейным кремом.
Davidov, 494 5815, 494 5757, «Астория», Исаакиевская площадь / Б. Морская ул., 39, ☎ Невский проспект, 7, 00–24.00, средний счет – 2500 руб.

Новинки в меню «Апрель safe»

В меню ресторана новинки: пицца «Аль сальмоне», пицца с руколой и креветками, свежая паста с морепродуктами, рубленые котлеты из лосося, приготовленные на гриле со свежей зеленью. Особенное внимание шеф советует обратить на стейк рибай с сальсой из томатов черри, утиную ножку с квашеной капустой и десерт – грушу, запеченную в вине с сыром маскарпоне.
«Апрель safe», 900 0988, ТРЦ «Атлантик Сити», ул. Савушкина, 126, ☎ Старая Деревня, 12.00–1.00, средний счет – 1500 руб.

Итальянский гастроном во Francesco

Теперь Francesco работает не только в режиме ресторана. В гастрономе можно купить итальянские вина, копчености и сыры, оливки, томаты, пасту, домашнее варенье, печенье ручной работы, добавки для салатов и оливковое масло.
Francesco, 275 0552, Суворовский пр., 47, ☎ Площадь Алек-



сандра Невского, 12.00–1.00, средний счет – 2500 руб.

Весеннее меню в «Мамалыга»

Шеф-повар Иза Дзандзава добавила в меню весенние освежающие блюда и напитки. Это салат из козьего сыра с тархуном и виноградом (280 руб.), суп из шавеля с яйцом (230 руб.), тыквенный суп-поре (190 руб.), стейк из форели на пару с овощами (440 руб.), паровые котлетки с овощами (290 руб.), мацони с медом и грецкими орехами (140 руб.).
«Мамалыга», 305 3399, пр. Энгельса, 27, ☎ Удельная, 12.00–1.00, средний счет – 1500 руб.

Утка с соусом из слив и апельсинов в ресторане «Паруса»



Террин из цыпленка в беконе с паприкой и кедровыми орешками, 290 руб.

В новом меню есть такие интересные блюда, как террин из цыпленка в беконе с паприкой и кедровыми орехами, салат из краба с манго, зеленым яблоком и креветками, теплый салат с печенью «Фламбе», крем-суп из овощей, филе утки с соусом из слив и апельсинов на рагу из авокадо и шпината, филе кролика, тушенное в эстрагоновом соусе на жульене из овощей.
«Паруса», 929 9283, Петровская коса, 9, ☎ Спортивная, Крестовский остров, 11.00–24.00, средний счет – 2000 руб.

Информацию присылайте на: maleichenko@spb.timeout.ru



ПРАЗ-Д-НИК
 Особняк на пр. Ю. Гагарина, 14
 основан в 1987 году
 4 банкетных зала

Маленькая Венеция в Зеркальном зале,
 Английский дворик с деревянными ставнями
 в Белом зале,
 Загородная императорская резиденция
 в Каминной гостиной
 и роскошная бальная в Георгиевском зале.



Георгиевский зал



Фасад здания



Панорама Георгиевского зала



Белый зал



Зеркальный зал



Банкетная русская и европейская кухня,
 отдельный вход в каждый зал,
 Парадные лестницы, просторные холлы
 и Lounge зона,
 открытая летняя терраса
 Услуги гардероба, парковка.
 Современный особняк «ПРАЗ-Д-НИК»
 стоит на пересечении маршрутов,
 соединяющих сердце Северной столицы,
 ее живописные пригороды
 и аэропорт «Пулково»

- пр. Ю. Гагарина, д. 14 -
 тел (812) 387-6333 387-1552
www.gagarina14.ru