



↑ Дачные блюда в «Парусах»

В ресторане «Паруса» появилась испанская угольная печь джоспер, с помощью которой готовят шашлыки из куриного бедра и свиной шеи, филе норвежского лосося, радужную форель, тигровые креветки, дораду, стейки рибай. В меню полностью обновились разделы супов и десертов, добавились новые закуски, горячие блюда и салаты. Из наиболее интересных позиций — муксун, маринованный в соусе мохито со шпинатом, грибами и сливочным сыром, холодный борщ, утиная грудка с фруктовым тартаром, африканский сом горячего копчения.

Ресторан «Паруса»,
Центральный яхт-клуб,
Петровская коса, 9, тел. (812) 929-9283,
www.parusa-spb.ru

Блюда из птицы в «Ф.М. Достоевский»

До конца лета в ресторане русской кухни «Ф.М. Достоевский» действует сезонное предложение «Лучшие блюда из птицы». В него вошли окрошка из домашней курочки на квасе деревенской или простокваше, консоме из домашней птицы с гусиной печенью, кушанье а-ля жульен из индюка тушеного в сметане, котлета по-киевски с брусничным соусом и зеленым горошком, бланшированный в чесноке, цыпленок топака с пряными травами, перепелка в медовой глазури с гранатовым соусом. Также предлагаются богатые витаминами ягодные напитки.

Ресторан «Ф.М. Достоевский»,
бутик-отель Golden Garden, Владимирский пр., 9, тел. (812) 334-2233,
www.goldengarden.ru



Итальянская классика в «Рыбе»

Потрясающий вид на Кантемировский мост, реку и возвышающуюся неподалеку башню телецентра — основа интерьера ресторана «Рыба». Здесь к домашней пасте предлагаются на выбор разные соусы: с сыром, ветчиной, рыбой, морепродуктами. На гриле или в печи готовят филе морского окуня со сливочным маслом, медальоны из телятины с соусом из опят, ребра ягненка. Каждый месяц обновляется сезонное предложение, например, в июне можно было попробовать блюда и лимонады из свежей клубники.

Ресторан «Рыба», ТЦ River House, ул. Академика Павлова, 5, тел. (812) 234-5060, www.probkka.org



↑ Французский кондитер в «Счастье»

Новым бренд-кондитером ресторанов «Счастье» стал француз Лоран Морено. За двадцать лет практики он отметился в лучших кондитерских Парижа, таких как Ladurée и Fauchon, и мишленовских ресторанах по всему миру. Лоран Морено является автором нескольких книг о кондитерском искусстве и ведет преподавательскую деятельность в престижной парижской гастрономической школе Bellouet-conseil. В июле он представит новое десертное меню «Счастья».

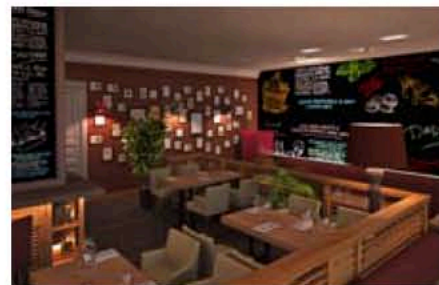
Ресторан «Счастье», ул. Рубинштейна, 15/17, тел. (812) 572-2675,
www.schaste-est.ru



Кулинарное шоу Тома Вульфа в Le Cristal

14 июля ресторан Le Cristal отметит второй День рождения. В этот день заведение посетит английский фуд-дизайнер Том Вульф, основатель кейтеринговой компании Blue Food Productions, которая организовывала креативные фуршеты мировых премьер «Пиратов Карибского моря» и «Алисы в Стране чудес». В Петербурге он представит знаменитое Food Fashion Show — шоу с элементами арт-перформанса, где модели демонстрируют «съедобные одежду», и «пищевыми инсталляциями», одной из которых станет гигантский праздничный торт Le Cristal, внутрь которого можно будет войти и отведать лакомый кусочек.

Ресторан Le Cristal, наб. Марьинова, 92, тел. (812) 948-7007, www.lecrystal.ru



↑ Кухня южных регионов в «Italy Юг»

В июне в здании гостиницы «Россия» открылся новый двухэтажный ресторан «Italy Юг». Здесь работает детская комната с няней, а по выходным проводятся занятия в кулинарной школе Bambini Dolci, где шеф-повар Илья Седов учит готовить классические итальянские блюда и десерты. Взрослые также могут продемонстрировать кулинарное мастерство на открытой кухне. В специальном меню ресторана представлена кухня южных регионов Италии, таких как Сицилия, Кампания, Базиликата и Апулия. Есть специальное паназийское предложение.

Ресторан «Italy Юг», гостиница «Россия», тел. (812) 900-6444, www.italy-group.ru