

шейкер еда

«Паруса»: легкое меню

В ресторане «Паруса» теперь работает открытая веранда, где можно позагорать в шезлонгах или, наоборот, спрятаться от солнца и смотреть на гладь залива и скользящие по ней яхты. В новом летнем меню много салатов – например, из листьев салата айсберг, рукколы, свежего огурца, побегов молодой спаржи с заправкой из сыра горгонзола, – холодный борщ с телятиной и морковный торт.

Ресторан «Паруса», Петровская коса, 9, тел. (812) 929-9283



Сладкие новинки от Lindt

Шоколяе компании Lindt трудятся над разработкой каждого продукта не меньше двух лет. Этим летом они представят сразу две новинки. Первая из них – Lindt Fioretto, это нежные конфеты с марципановой или ореховой начинкой. Вторая – горький шоколад Lindt Excellence с 90-процентным содержанием слегка обжаренных бобов какао и легким ароматом мадагаскарской ванили.

www.lindt.com



Теплые ночи в «Гимназии»

Клубный ресторан «Гимназия» начинает сезон вечеринок. В программе – лучшие диджеи, модные показы, презентации и светские мероприятия. В меню – летние блюда, калыан и большой выбор вин. Все это будут предлагать на обновленной уютной террасе.

Ресторан «Гимназия», Конногвардейский бульвар, 21, тел. (812) 570-0770

«Русская рюмочная № 1»: чайный стол

В ресторане «Русская рюмочная № 1» появился чайный стол, который представляет собой целую церемонию. В присутствии гостей на настоящей чугунной сковороде пекут оладьи, чай заваривают в старинном самоваре, а подают к нему пироги с различными начинками, домашний мармелад, варенье и конфеты.

Ресторан «Русская рюмочная № 1», Конногвардейский бульвар, 4, тел. (812) 570-6420



«Шарлоткафе»: терраса на Казанской

В начале мая «Шарлоткафе» обзавелось светлой летней верандой с холщовыми тентами и занавесками из натуральных тканей. В честь этого новый шеф-повар заведения Джузеппе Приоло создал уникальное меню из зеленых салатов, домашней пасты, супов, низкокалорийных закусок, холодных супов и вкусных десертов.

«Шарлоткафе», Казанская ул., 2, тел. (812) 571-8287, www.sharlotcafe.ru

«Casa del Мясо»: не только стейки

В ресторане «Casa del Мясо» подают не только традиционные стейки из мраморной говядины, но и разнообразные блюда из свинины, телятины, крольчатины, оленины, утки, курицы и индейки, приготовленные шеф-поваром Денисом Франковым. Теперь, кстати, можно поужинать не только в стенах ресторана, но и на просторной веранде.

Ресторан «Casa del Мясо», Биржевой проезд, 6, тел. (812) 320-9746, www.we-love-meat.ru



Летний понтон на «Летучем Голландце»

В июне на «Летучем Голландце» открылся летний понтон, единственная терраса на воде в историческом центре города. Прекрасный вид на Неву дополняют блюда авторской кухни от шеф-повара Юрия Бондаренко. По желанию можно заказать еду из других ресторанов, расположенных на фрегате.

Ресторанный комплекс «Летучий Голландец», Мыггинская наб., 6, тел. (812) 313-8866



Кухня от первых лиц в «Дастархане»

По четвергам и пятницам с 18.00 до 21.00 в ресторане «Дастархан» у плиты стоят первые лица: управляющий заведением, знаток этикета и гурман Сергей Заболотский и шеф-повар Сергей Ильин. Они не только сами готовят, но и приправляют, украшают и подают все блюда гостям.

Ресторан «Дастархан», Загородный пр., 70, тел. (812) 575-0230, (812) 666-6666

