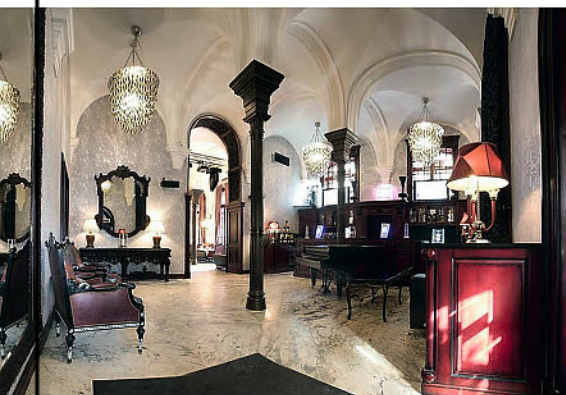


шейкер еда



Осень в «Мансарде»

Ресторан «Мансарда», который находится в отреставрированном историческом доме графа Шувалова, – отличное место для ужина теплым осенним вечером. Шеф-повара Эмиль Ковтун и Газтано Калабрезе рекомендуют попробовать салат с тунцом, молодым картофелем, помидорами черри и кенийской фасолью, соте с кальмарами, вонголе и мидиями, каламарату с артишоками, креветками и помидорами черри, банановую крепеллу с коньячным кремом и мороженым.

Ресторан «Мансарда»,
Почтамтская ул., 3-5,
тел. для VIP-резервирования (812) 946-4303,
www.ginzaproject.ru



Royal Beach: НОВОЕ МЕНЮ

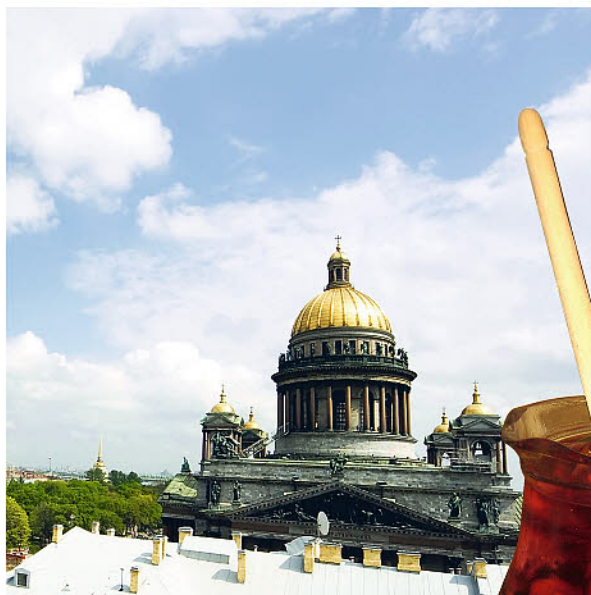
Теперь в меню ресторана Royal Beach сделан акцент на восточную кухню: среди новинок есть суп харчо, кебаб из барашка на косточке с розмарином и баклажанами и шашлык из овощей и грибов, запеченных на углях. Некоторые блюда готовят на открытом мангале, например шашлык из парной свиной шейки, сервированный с печеными овощами и томатным соусом. В качестве легкого десерта – клубничный суп с шариками ванильного мороженого и листочками молодой мяты.

Ресторан Royal Beach, Крестовский остров,
Южная дорога, 14, тел. (812) 916-6006,
(812) 666-6666

«Гимназия» празднует день рождения

В сентябре ресторану «Гимназия» исполняется три года. Гостей порадуют изысканным угощением от шеф-повара, живой музыкой и огромным праздничным тортом. В честь дня рождения подготовлены сюрпризы: в меню помимо привычных суши и сашими появятся блюда русско-европейской кухни.

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



Рыбные дни в «Фиш Хаус»

В рыбном ресторане «Фиш Хаус на Гривцова» каждый четверг сентября – рыбный день, когда морские и речные деликатесы подают в неограниченных количествах. 2 сентября можно будет съесть сколько угодно креветок, а 9-го – черноморских мидий, заплатив 990 рублей. 16 сентября блюдом дня станут отварные раки по 1190 рублей за любое количество, а 23-го числа – деликатесные камчатские крабы за 1390 рублей.

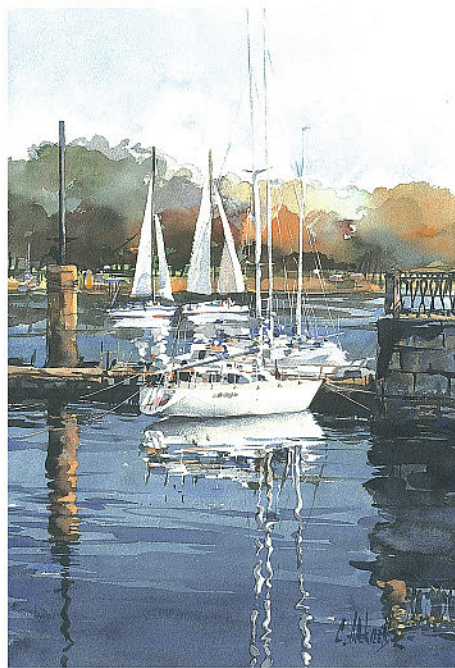
Ресторан «Фиш Хаус», пер. Гривцова, 4,
тел. (812) 448-2277



Сангрия в кафе «Имбирь»

Кафе «Имбирь» продолжает эксперименты с рецептами разных стран: рядом с блюдами русской, японской и итальянской кухни теперь красуется знаменитый испанский напиток – сангрия. В «Имбире» ее делают из двух видов вина, в красное добавляют кусочки апельсина, лимона и лайма, а в белое – яблока, киви и винограда.

Кафе «Имбирь», Загородный пр., 15, тел. (812) 713-3215



Выставка в «Парусах»

В августе галерея Svetanikolaeva.com организовала в ресторане «Паруса» выставку художника Сергея Алексея. В экспозицию вошло более двадцати работ с видами яхт-клуба: легкие лодки у деревянных мостков, белоснежные парусники на фоне заката и торжественное открытие регаты.

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



«Мафия» в «Мари Ванна»

После летнего перерыва в ресторан «Мари Ванна» вновь вернулась «Мафия». Полночки этой игры собираются здесь по понедельникам. К участию приглашаются все желающие не только выяснить, кто же мирный житель, а кто мафиози, но и побаловать себя домашней едой: макаронами по-флотски, салатом оливье с бужениной или юшкой из белых грибов.

Ресторан «Мари Ванна», ул. Ленина, 18,
тел. (812) 230-5359, www.marivanna.ru