

БОЛЬШОЙ СТОЛ И ЖИВЫЕ КРОЛИКИ

В ЭТОМ ГОДУ ДАТЫ ПРАЗДНОВАНИЯ ПРАВОСЛАВНОЙ И КАТОЛИЧЕСКОЙ ПАСХИ СОВПАДАЮТ, ПОЭТОМУ ОТМЕЧАТЬ ЭТОТ СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК ОДНОВРЕМЕННО СМОГУТ ГОСТИ, ПРИДЕРЖИВАЮЩИЕСЯ РАЗНЫХ ТРАДИЦИЙ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Традиционно пышно готовятся к Пасхе в **ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»**: гостей ресторана «ЕВРОПА» ждет ужин в Страстную субботу, 23 апреля, и пасхальный банкет в воскресенье, 24 апреля. Большой пасхальный стол, который накроют на банкет в ресторане «Европа», украсит молочный поросенок, классический лигурийский торт «Паскалина», а также салат с соленой треской. В пасхальном меню ресторанов «Европа» и «**ИКОРНЫЙ БАР**» — салат из белой и зеленой спаржи, перепелиных яиц, стружек пармезана, листьев салата маше с фундучной заправкой; суп-пюре из тыквы и креветок с шашлычком из гребешков; картофельный драник с лесными грибами и сыром тофу с хрустящей корочкой. А на десерт гостям предложат шоколадное яйцо со свежими ягодами. В «Европе» также можно попробовать новые мясные блюда от шефа Марко Альбана: тальятта-стейк из говядины и Т-bone-стейк по-флорентийски (порцией в 400 и богатырские 800 граммов).

Ресторан «**РОССИ**» 24 апреля предложит на обед и ужин пасхальное меню, которое сочетает блюда разных регионов Италии. Например, популярного в Италии на Пасху ягненка, который в «Росси» воплотится в медальонах с утиным фуа-гра, пудингом из артишока, домашними тальятелле с соусом из тыквы и пармезана. На десерт гостей ждет неаполитанский пирог «Пастьера» с миндалем и соусом из базилика и лимончелло.

Кафе «**МЕЗОНИН**» по уже давно сложившейся традиции в эти дни будет принимать необычных гостей. Живые кролики — символ Пасхи, плодородия и весны — поселятся в специально возведенном для них игрушечном домике. Пасхальный кролик стал символом Пасхи в Германии с XVI века — и с тех пор распространился по всему миру. В гранд-отеле «Европа» также будет много сладких шоколадных зайцев собственного производства. Не обойдется и без традиционных русских куличей и пасхальных яиц.

Живые кролики «поселятся» также в искусственном загоне в пространстве между ресторанами «**РУССКАЯ РЮМОННАЯ №1**» и «Музеем русской водки» ресторанной группы «Свои в городе». В день Пасхи всем гостям здесь будут дарить крашеные яйца. При желании гости могут приобрести пасхальные яйца, куличи и пасху. Ее здесь готовят по специальному рецепту: творог протирают через мелкое сито два раза до образования кремной массы, затем дают настояться и насытиться кислородом. Пасха получается воздушной и нежной, за это ее называли «Кружевной».

Живой кролик ждет и гостей ресторана «**ТРОЙКА**», а детей от 3 до 10 лет здесь также порадуют волшебной сказкой. Праздник включает в себя спектакль-балаган «Петрушка Петербургский», сладкое угощение, интерактивное общение с артистами и фотосессию с героями сказки и кроликом. Гости ждут также напутствие от батюшки из Спасо-Преображенского Собора. А по окончании праздника каждый ребенок получит пасхальный подарок от кондитерской ресторана.



ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ В ТРАКТОВКЕ РЕСТОРАННОГО ХОЛДИНГА GINZA PROJECT

Шеф-повар отеля «**КОРИНТИЯ НЕВСКИЙ ПАС**» Ян Миннис (Канада) подготовил для ресторана «**ИМПЕРИАЛ**» специальное пасхальное меню из четырех блюд, в котором «солирует» маринованное с лаймом филе ягненка (подается со спаржей, обжаренными помидорами черри и желе из розмарина, меда и базилика). Кроме того, гостей ждут террин из утиной печени и морские гребешки, а шеф-кондитер отеля Ирина Семкина приглашает в кафе «**ВЕНА**», где перед Пасхой можно приобрести куличи и яйца из шоколада.

В ресторане «**РУССКАЯ ЧАРКА**» ресторанной группы «Тритон» в день Пасхи гостям будут дарить куличик и крашеное яйцо в качестве комплимента, а также угощать рюмкой традиционного пасхального напитка — кагора. С 18 по 24 апреля в ресторане «Русская чарка» можно заказать кулич для домашнего торжества.

В ресторане «**ГАСТРОНОМ**» 24 апреля всех гостей также ждет тематический комплимент от шеф-повара Дмитрия Блинова. На входе в заведение гостям предложат яйца, расписанные вручную, сдобный кулич с орехами, сухофруктами и цукатами, и порцию кагора. Также в честь праздника основное меню «Гастронома» будет дополнено новыми мясными блюдами. В ресторане «**ПАЛКИНЬ**» празднование Пасхи начнется 22 апреля: гости получают в подарок пасхальные наборы: кулич, творожную пасху и расписное яйцо. Куличи, изготовленные по старинному русскому рецепту XIX века, описанному в семейной поваренной книге купца Анисима Палкина, можно будет также заказать заранее и приобрести на вынос.

Шеф-повар проекта **BARANKA** Алексей Макаров приготовит классические куличи с ромом, ванилью, изюмом и цукатами; тво-

рожную пасху с орехами и сухофруктами. В меню также разноцветные яйца и ароматный кагор. Baranka обещает воскресные пасхальные чаепития, а куличи, пасху и яйца можно будет взять с собой и угостить друзей. Творожную пасху в «**ШАРЛОТКАФЕ**» приготовят с орехами, ванилью, цукатами и сухофруктами. Профессиональный пекарь-кондитер Игорь Попович испечет оригинальные ароматные куличи любых размеров и с любыми ингредиентами и добавками — с учетом пожеланий заказчика.

Недавно занявший пост шеф-повара ресторана «**КОРЧМА**» Игорь Зорин (работал в ресторанах «Гастроном», «Москва», Sukawati и др.) также предлагает полакомиться олениной с брусничным соусом. Кроме того, в «последнем» меню «Корчмы» медальоны из телятины с луковым конфи-тюром, свиная грудка в соусе из грецких орехов, «Рибай»-стейк, теплый салат с марморной говядиной, «Цезарь» с тигровыми креветками и пр.

Шеф-повар ресторана **GUSTO** Фабрицио Фатуччи печет на Пасху свой вариант «пасхального хлеба». В Лигурии традиционным является пирог со шпинатом и яйцами.

Когда-то количество слоев начинки должно было соответствовать возрасту Иисуса (33), сейчас рецепт упростился, но пирог по-прежнему печется на Пасху. В Милане пекут «панеттоне» — этот кулич с изюмом и орехами украшает и рождественский, и пасхальный стол. Рецепт пасхального кекса Colomba Pasquale («пасхальный голубь») тоже принадлежит миланцам. В каждом доме делают сладкий пирог из легкого дрожжевого теста с сахаром и орехами, апельсиновыми цукатами, изюмом и множеством сладостей. Чтобы приготовить правильный пасхальный Colomba, требуется около 20 часов (тесто должно подняться пять раз). Фабрицио Фатуччи приготовит фирменный кулич, рецепт которого включил в себя и секретные составляющие итальянской «коломбы», и традиции выпекания русских пасхальных угощений.

Сегодня в большинстве петербургских заведений предлагают отметить светлый праздник — если не куличами, так изысканными сырами и хамоном. В ресторане-винотеке **GRAND CRU** с 24 апреля по 1 мая пройдет дегустация деликатесов из собственного гастрономического киоска. ■

ЕВРОПА ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

1 мая гранд-отель «Европа» вновь открывает ресторан alfresco — «под открытым небом» — на углу Невского проспекта и Михайловской улицы. Пришедших в день открытия на летнюю террасу ожидает приветственный сюрприз — бокал шампанского в подарок от отеля. В этом году изменится часть обстановки и интерьера, но главным штрихом, завершающим уютный вид террасы, станет защита от дождя, которая позволит находиться здесь в любую погоду. Шеф-повар гранд-отеля «Европа» Марко Альбан разработал для летней террасы специальное меню, сочетающее блюда европейской кухни с элементами русских традиций. Сомелье Анна Серебренникова подобрала оригинальную винную карту: в ней есть и популярные позиции, и изысканные вина в доступном исполнении. В мае, если случатся холодные дни, гостям предложат согревающий бокал глинтвейна. В десертном меню — торты из коллекции гранд-отеля «Европа». В мае терраса будет работать с полудня до полуночи. А в период белых ночей — с 9 утра до 2 ночи.