

События с.14 | с.18 |

Рестораны с.30 | с.32 |

Путешествия с.37 | с.40 |



15 ИЮНЯ 2022

стиль

Коммерсантъ Стиль

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ №41»



Праздник гедониста «Европа» ждет гостей

Отправиться на ужин в исторический ресторан — редкая возможность, которую предоставляет знаменитый ресторан «Европа», расположенный в петербургском Гранд Отеле Европа.

ОТЕЛЬ, открытый в 1875 году, — старейшая в городе гостиница класса люкс. Тут император Николай II чествовал принца Сиамы, ужинал П. Чайковский, пели Элтон Джон и Уитни Хьюстон. Зал ресторана почти не изменился с 1905 года, когда его оформил в стиле модерн архитектор Карл Маккензен. Посетители все так же восхищаются изящной деревянной резьбой кабинетов-лож верхнего яруса, элегантностью лепнины, мозаичным потолком работы Карла Бренцена и излучающим чарующий свет витражным панно «Аполлон на колеснице».

«Европа» помнит шумные обеды и ужины времен империи, эпохи НЭПа и немого кино, аскетичные годы «железного занавеса». Здесь давали банкеты и в турбулентный период перестройки, и в золотую эру нефтяного благополучия. Ужины и праздники в Гранд Отеле Европа стали одной из городских легенд. «В «Европейской» царил атмосфера интеллигентной, но в то же время не зажатой гульбы — с хохотом и танцами, — вспоминает эпоху 1960-х годов петербургский писатель Валерий Попов. — Застолья лучше я в своей жизни не видел и не увижу никогда».

Стать и стиль ресторан сохраняет и сейчас, когда его зал заполняют путешественники со всей России и сами петербуржцы. Шеф-повар ресторана Сергей Андреев составил для них дегустационное меню «Гурман» из четырех блюд. Его подают каждый вечер со среды по воскресенье под теплые джазовые и эстрадные номера. Сет — наглядная демонстрация следования традициям высокой кухни.

«Горжественная атмосфера ресторана обязывает нас к вечным ценностям в элегантной подаче, — говорит Сергей Андреев. — Открывает сет фирменное блюдо отеля — яичная кашка с трюфельным маслом и икрой осетра, подаваемая в скорлупе. Это блюдо живет в меню отеля уже 30 лет. Его подают всего в нескольких ресторанах высокой кухни в мире, существуют его вариации с пюре из цветной капусты или из осетрины. Я же готовлю яичную кашку в классическом варианте — с трюфельным маслом, заключаю ее в яичную скорлупу и дополняю порцией черной икры. Блюдо обладает исключительно тонким вкусом, который отлично сочетается с благородной солоноватостью икры. В сочетании с элегантной подачей это блюдо неизменно задает тон ужину».

Далее следуют на выбор лангустины в киноа с крем-брюле из пармезана или фуа-гра с соусом сангрия. Горячее также



готовят в двух вариантах: конфи из лосося с велюте из спаржи или филе молочного тельнека с пюре из сладкого картофеля с соусом арманьяк. На десерт подают полусферу «Перо Жар-птицы» с палехскими мотивами из легкого сливочного мусса и конфи из яблок на медовом бисквите. Десерт посвящен балету «Конек-горбунок».

Отличает «Европу» и в буквальном смысле достойный особ королевских кровей сервис. В 1994 году управляющий ресторана Дмитрий Захарченко лично обслуживал королеву Великобритании Елизавету II на банкете в Маринском дворце во время ее официального визита в Петербург. Школа сервиса ресторана «Европа» высочайшая. Сомелье гордятся превосходной винной картой. В ней собрано около 350 марок знаменитых вин из Франции, Италии, Испании и других стран, а ее продуманность и изысканность снискали немало наград, в том числе Award of Excellence от Wine Spectator.

Все слагаемые этого уравнения приводят в сумме к высшему выражению гедонизма, в котором благородство, утонченность и наслаждение вкусом сливаются в единое целое.

Владимир Гридин

