

СОБАКА.RU

Светлейшая
княгиня
Виктория
Романовна



18+





ский акцент и современный характер. В сете «Вдохновение» одной из закусок подают фуа-гра — к нему идет изобретательный соус из сангрии, к филе молочного телянка на горячее — из арманьяка. Для пескетарианцев вместо фуа-гра предложат лангустинов, основным блюдом на выбор тоже рыба — конфи из лосося. Открывает сет фирменное блюдо с тридцатилетней историей «Яйцо в яйце» в двух вариантах: в них яичная кашка, трюфельное масло, на одном икра севрюжки, на другом черная осетровая.

Тем временем погружение только начинается! Вечером пятницы и субботы в ресторане Dine & Dance: профессиональные музыканты играют и поют любимые всеми зарубежные хиты в нежных, интеллигентных аранжировках — Элтон Джон, кстати, был в «Европе» и, отужинав, дал на этой сцене импровизированный концерт. Отдельное тактильное удовольствие — сервировка: серебряные приборы, выгравированные вензеля, накрахмаленные скатерти. В Гранд Отеле Европа предусмотрена улада даже для обоняния: у гостиницы свой, созданный специально парфюм.

Все это про органы чувств — а что насчет самих чувств? Например, волнительного осознания, что здесь до тебя обедали Тургенев и Чайковский, Катрин Денев и Леонардо Ди Каприо, президенты и монархи. Ощутить себя монаршей особой в «Европе» легко: церемониальный сервис — даже чтобы выбрать хлеб, его выкатывают на особой тележке к столу; всех гостей встречает метрдотель, которого вызывали лично обслуживать королеву Елизавету II, когда она с визитом была в Петербурге.

Шестым чувством все считают разное, так почему бы не принять за него, скажем, радость от отличной инвестиции. Дегустационный сет «Вдохновение» — это 4500 рублей и четыре не дегустационных, а больших блюда с деликатесами, плюс комплиментами аппетайзер, креманка с сорбетом на амюэбуш и конфеты ручной работы после десерта. Но главное, конечно, что ужин в «Европе» — это практически staycation: путешествие-вакейшен, в которое можно отправиться не покидая свой город. Не просто трапеза, а шанс хотя бы на час оказаться в другой реальности — благородного и изысканного ресторана возрастом больше века. Так что гастрономический сценарий найдется под любой повод: устроить свидание, отметить юбилей или открыть для себя новый файндайнинг в Петербурге.

Ужины в ресторане «Европа»
 Чт. — сб., 18:00–23:00
 Гранд Отель Европа, Михайловская ул., 1/7
 Тел. 8 (812) 329-6622
 @BELMONDGRANDHOTEL EUROPE

Эффект присутствия

Ужин в ресторане «Европа» — невероятный опыт в формате 5D: теперь в Гранд Отеле Европа для него есть «Вдохновение» — дегустационный сет-знакомство.

Бывает чувственное переживание такой полноты, что в моменте все, кроме него, как будто становится несущественным. Как когда прожектор на сцене выхватывает передний план и все остальное становится непроницаемым для взгляда. Именно такой опыт — ужин в ресторане «Европа» в Гранд Отеле Европа: проходя через высокие арочные двери, распахнутые для гостей с 1905 года, тебя как через портал увлекают прочь и от суетной деловитости мегаполиса, и от собственных повседневных забот. Устройте этому portalу тест-драйв! В «Европе» запустили дегустационный сет «Вдохновение» из четырех блюд — идеальный способ опробовать это приключение в формате 5D: оно гарантированно задействует абсолютно все органы чувств.

Разглядывать зал ресторана можно бесконечно: как ложится свет сквозь крышу из цветной мозаики работы художника Карла Бренцена, насколько величественен «Аполлон на колес-

нице» — витраж по эскизу зодчего Леонтия Бенуа. «Европа» — жемчужина архитектуры ар-нуво начала XX века, и ее бережно сохранили нетронутой. За вкус отвечают сегодняшние творцы: у высокой кухни шеф-повара Сергея Андреева заметный француз-





14 НОЯБРЯ И 12 ДЕКАБРЯ
В ГРАНД ОТЕЛЕ ЕВРОПА ПРОЙДЕТ
ВОСКРЕСНЫЙ БРАНЧ С ПРОСЕККО,
А 28 НОЯБРЯ, 19 И 26 ДЕКАБРЯ —
ГРАНД-БРАНЧ С УСТРИЦАМИ
И ШАМПАНСКИМ.

Устрицы, икра, игристое, фирменные блюда Гранд Отеля Европа, живая музыка и блистательная эпоха модерна — все и сразу на воскресных бранчах.

В одном из самых роскошных залов Петербурга «Европа» с 1993 года проходят воскресные бранчи. Само пространство — это уже готовая декорация к голливудскому историческому фильму: сводчатый мозаичный потолок, деревянные панели бельэтажа, грандиозный витраж начала века «Аполлон на колеснице» по эскизу Леонтия Бенуа. Выдающийся буфет под стать обстановке: россыпь блюд европейской, русской и азиатской кухни, без ограничений игристое, белое и красное вино, водка из ледяного самовара. В меню — классика элегантного жанра, которая включает такие обязательные позиции, как икра, устрицы (часть гранд-бранча), стейки, стерлядь, лосось и многое другое. На сладкое стоит выбрать на десертной станции легкий трюфельный торт или конфеты ручной работы, но это только, если вы уже пробовали

знаменитые «Графские развалины». Кроме прочего, оформлением обеда — это всегда музыкальное сопровождение от одного из лучших бэндов города. Правда красота? Под такой выход даже стоит надеть бархатное платье с декольте и костюм.

Гранд Отель Европа, Михайловская ул., 1/7,
Тел. 8 (812) 329-6622
[@BELMONDGRANDHOTELEUROPE](#)

ВЫДАЮЩИЙСЯ БУФЕТ В «ЕВРОПЕ» ПОД СТАТЬ ОБСТАНОВКЕ



ФАКТ

Гостями бранча в Гранд Отеле Европа были Пласидо Доминго, Елена Образцова, Алла Пугачева, принцесса Майкл Кентская Мария Кристина, кронпринцесса Мэри Датская, Демис Руссос, Леонид Броневой и несколько поколений петербуржцев, которые приходят на бранч целыми семьями.