

ЛЮДИ | ИДЕИ | МЕСТА | Займитесь счастьем



01/2022

Журнал для пассажиров

Театральный режиссер ДИМА МЕЛКИН || **ТАИЛАНД** ||  
Что такое книга художника || Киноманифесты поколений ||  
**ЯРОСЛАВЛЬ** || Высокие технологии в моде || Наука шифрования ||  
Ресторан как школа профессии

16+

## На поле бранча

Самая расслабленная трапеза дня придумана для тех, кто провалялся в постели все утро (возможно, из-за бурной вечеринки) и проспал завтрак. А теперь хочет пузырьков в бокале, легких закусок, воздушных десертов и прочих гедонистических радостей



**О**БСТАНОВКА ТАКЖЕ ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ ПОДОБНОМУ СИБАРИТСТВУ. И трудно представить себе лучшее для бранча место, чем ресторан L'Europe Grand Отеля Европа в Санкт-Петербурге. Царящий здесь стиль ар-нуво с его плавными линиями, растительными мотивами и выраженной декоративностью создает ощущение праздника жизни.

Под сводами высокого потолка, украшенного витражами, уже почти три десятилетия традиционно проходят воскресные бранчи. Игристое, красное и белое льются рекой, в меню экзотические фрукты, свежайшие овощи, нежные стейки, нарезанный

аппетитными лепестками лосось, величественная стерлядь и множество других закусок и блюд как русской, так и международной и азиатской кухни. А на гранд-бранче гостей ждут также устрицы и икра на льду. Живая музыка сопровождает всю трапезу, а Аполлон благосклонно взирает на происходящее с огромного витража по эскизу Леонтия Бенуа.

Главное качество бранча состоит в том, что он может продлиться хоть до ужина. Причем легкая неспешная еда не позволит откатиться от десерта. Трудно будет только сделать выбор между тающим во рту трюфельным тортом с шоколадным кремом, знаменитыми «Графскими развалинами» из воздушного безе со взбитыми сливками и черносливом, конфетами ручной работы и множеством прочих шедевров здешних кондитеров. Впрочем, чтобы перепробовать все десерты, впереди еще столько бранчей в Гранд Отеле Европа. ●



Воскресный бранч с просекко состоится 7 января, а гранд-бранч с устрицами и шампанским – 30-го