

ИНСТАЙЛ

МАРТ 2022

InStyle

Софья Гершевич



НОВОЕ

БАРОККО

ЖИЗНЬ

ВО ВСЕМ БЛЕСКЕ

СВОБОДА

БЫТЬ

СОБОЙ

ISSN 1816-2142

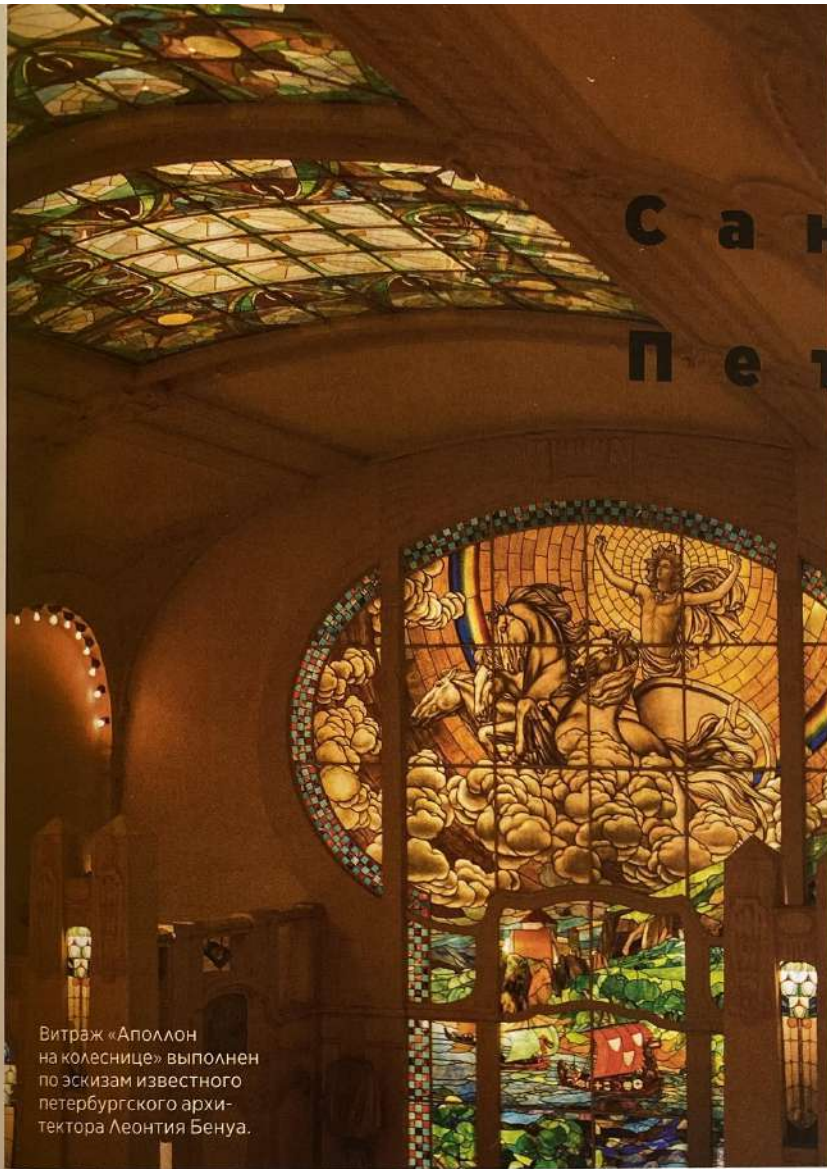
22003



9 771816 214004

InStyle.ru

С а н к т - П е т е р б у р г



Витраж «Аполлон на колеснице» выполнен по эскизам известного петербургского архитектора Леонтия Бенуа.

В последние несколько лет шеф-повара и рестораторы вершат в Петербурге настоящую революцию, предлагая новые концепции заведений и свежий взгляд на российскую кухню. Не удивительно, что Северная столица стала чуть ли не главным направлением для стремительно развивающегося гастротуризма в России, одним из флагманов которого неизменно остается знаменитый ресторан «Европа», расположенный в «Гранд Отеле Европа».

Он открылся в 1905 году и сразу обратил на себя внимание благодаря своему главному украшению — витражу «Аполлон на колеснице», в стеклах которого по сей день отражаются солнечные лучи, проникающие через крышу из цветной мозаики. Без малого 120 лет ресторан «Европа» бережно хранит свое историческое наследие — чтобы и сегодня мы могли наслаждаться высокой кухней и живой оркестровой музыкой в великолепных интерьерах в стиле модерн.

Не нужно искать причину, чтобы отправиться в гастрономическое путешествие в Петербург, — тем более когда один из старейших ресторанов города «Европа» дает для этого особый повод.



Яйцо с трюфельным маслом и «шапкой» из икры осетра — визитная карточка кухни ресторана «Европа».

КУХНЯ РЕСТОРАНА «ЕВРОПА» НЕ НУЖДАЕТСЯ В ЛИШНИХ ЭПИТЕТАХ

Впрочем, в лишних эпитетах ни ресторан, ни кухня его шеф-повара Сергея Андреева не нуждаются. Авторский сет из шести блюд, среди которых балык астраханского осетра с мороженым из хрена и камчатский краб с икрой лосося и соусом из шампанского, говорит сам за себя. Кроме того, в 2021 году ресторан «Европа» был отмечен авторитетным американским изданием Wine Spectator за одну из самых впечатляющих винных карт в мире. ■