

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 колеснице» — 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 французский 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 армянского. 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 приборки, выгравированные вензеля, накрахмаленные скатерти. В Гранд Отеле Европа предусмотрена услуга 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 обеды 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 апетайзер, креманка с сорбетом на амюзбуш 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. Если сет «Вдохновение» в строгом соответствии с названием призван вдохновлять на знакомство с «Европой», то основное меню простирается от бефстроганова (его, кстати, делают по фамильному рецепту гостыя ресторана — баронессы Элен Строгановой) до мороженого из трюфеля с меренгой из каракатицы. Так что гастрономический сценарий найдется под любой повод — устроить свидание, отметить юбилей или открыть для себя новый фандайнинг в Петербурге.

