



DELICIOUS DATES

Датские деликатесы

Veter Kitaya
Ветер Китая

February is an interesting month for restaurants. There are so many dates to celebrate — all they have to do is to think up special delicacies for each of them! St. Valentine's Day (14 February), Defenders of the Fatherland Day (23 February), Chinese New Year (8 February)...

It would be most correct to celebrate Chinese New Year in an authentic Chinese restaurant, so that you can be sure that everything is genuine. A good choice would be the new **"Veter Kitaya"** ("China Wind") restaurant (5B Alexandrovsky Park. T: 913 1000). Head chef Ma Zi is preparing a special menu for 9 February, to be accompanied by a sparkling cabaret show.

Needless to say, romantic Valentine suppers are always very popular. On that day Ian Minnis, head chef of the **L'Europe** restaurant (Belmond Grand Hotel Europe, 1/7 Mikhailovskaya Ul. T: 329 6000), is offering diners a special "Aphrodisia" menu. The five-course meal

Февраль — интересное время. Столько популярных в народе праздничных дат! Только успевай специальные "датские" фишки придумывать — и на восточный Новый год (8 февраля), и на День святого Валентина (14 февраля), и на День защитника Отечества (23 февраля).

Новый год по восточному календарю правильнее всего отмечать в аутентичном китайском ресторане, чтобы все было по-настоящему. Хороший вариант — ужин в новом ресторане **"Ветер Китая"** (Александровский парк, 5Б. Т: 913 1000). Шеф-повар Ма Ци готовит к 9 февраля особое праздничное меню, которому будет сопутствовать яркая шоу-программа.

Наибольшей любовью публики, понятное дело, пользуются романтические Валентиновы ужины. Особое меню "Афродизия" в этот день предлагает своим гостям шеф-повар ресторана **"Европа"** Гранд Отеля Европа (Михайловская ул., 1/7. Т: 329 6000)

It is a well-known fact that Russians need little excuse for a celebration, and that can only be to the benefit of restaurateurs...

Dmitry Vasiliev

То, что русские люди любят праздновать, — факт общеизвестный. А рестораторы этим пользуются... **Дмитрий Васильев**

Йен Миннис. Трапеза, состоящая из пяти этапов, — авторская гастрономическая интерпретация любовной игры. "Первые эмоции" (ролл с дуэтом из маринованного лосося и креветки, сорбе из лайма с кокосовым соком и сладким чили); "Мягкий поцелуй" (обжаренное утиное фуа-гра, крем-брюле из хурмы); "Прелюдия" (молочная телятина в кокосовом молоке, фондю из пармезана со сморчками); "Апогей любви" (сфера из шоколада с мартини, ганаш из мандарина, горячий малиновый соус); "Спокойствие" (соблазнительный тягучий черный шоколад). Стоимость — 8500 руб. на двоих.

Романтическая атмосфера плюс блюда-афродизиак — тема праздничного ужина 14 февраля и в ресторане **Arcobaleno** (отель Domina Prestige. Большая Морская ул., 54. Т: 385 1292). Шеф-повар включил в сет-меню (стоимость — 1900 руб. на персону) камчатского краба с листьями молодого салата, стеблем сельдерея, базиликом и соусом из сока лимона, обжаренное филе телятины или на выбор филе дорадо с артишоком a la barigul и соусом из мидий, а также суфле из малины и сливочного сыра с итальянской меренгой и свежими ягодами на десерт.

Особым меню для влюбленных отметится и шеф ресторана **"На речке"** (Крестовский остров, ул. Ольгина, 8. Т: 640 1616) Александр Овсянников. Хорошим дополнением к трапезе станут шоколадный фонтан с фруктами и воздушным зефиром, живая музыка и розыгрыш призов.

Сюрпризы в этот день ждут всегда гостя индийского ресторана **"Тандур"** (Адмиралтейский пр., 10. Т: 312 3886). Вопреки обыкновению музыкальная часть будет французско-аккордеонной. Меню, в свою очередь, пополнится несколькими

is essentially an original gastronomic interpretation of the game of love, starting with "First Emotions" (a roll with a duet of marinated salmon and prawn, lime sorbet, coconut juice and sweet chilli). This is followed by "Soft Kiss" (fried foie gras and crème brûlée of persimmon), "Prelude" (veal in coconut milk and parmesan fondue with morel mushrooms), "Apogee of Love" (chocolate sphere with Martini, mandarin ganache and hot raspberry sauce) and "Serenity" (seductive viscous dark chocolate). The meal costs 8,500 roubles for two.

A romantic atmosphere plus aphrodisiac dishes is the theme of the St. Valentine's Day supper at the **Arcobaleno** restaurant (Domina Prestige Hotel, 54 Bolshaya Morskaya Ul. T: 385 1292). The head chef has included in the menu (cost — 1,900 roubles per person) Kamchatka crab with young lettuce, celery, basil and lemon juice sauce, a choice of roast fillet of veal or dorado fillet with artichokes à la barigul and mus-



L'Europe
Европа

sel sauce, and — for dessert — raspberry and cream cheese soufflé with Italian meringue and fresh berries.

Alexander Ovsyannikov, the chef at **“Na Rechke”**, has also prepared a special menu for lovers. The highlight will be a chocolate fountain with fruit and marshmallows, and there will also be live music and a prize raffle.

On 14 February surprises also await regular customers of the **“Tandoor”** restaurant (10 Admiralteysky Pr. T: 312 3886). In a break from tradition, the musical accompaniment will be French and played on an accordion. The menu, in turn, will include some secret new delicacies with aphrodisiac ingredients (head chef Rawat Kushal). Incidentally, on 23 February “Tandoor” is featuring another non-typical celebratory event —

секретными новинками с ингредиентами-афродизиаками (шеф-повар Рават Кушал). Кстати, 23 февраля в “Тандуре” пройдет еще одно нетипичное праздничное мероприятие — шоу-презентация новой игры “Ночной раджа” (по мотивам популярнейшей “Мафии”, но с индийским колоритом).

Ресторан **Erarta Café** (29-линия В. О., 2. Т: 334 6896) в честь 14 февраля предлагает набор фирменных эклеров (пять штук — пять вкусов: манго, карамель, фисташка, ваниль и черная смородина) по специальной цене — 850 руб. Также в праздничный вечер в стенах заведения будет звучать живая джазовая музыка.

Несколько праздничных предложений готовит бар-энотека **VinoVeka** (Большой пр. В. О., 24.

the presentation of the new “Night Rajah” game (based on the popular “Mafia” game, but with an Indian flavour). Men can take part in the game on their special day without paying an entrance fee. Space, needless to say, will be limited.

The **Erarta Cafe** (2, 29th Line, V.O. T: 334 6896) is offering a set of its homemade éclairs on 14 February (five éclairs with five flavours: mango, caramel, pistachio, vanilla and blackcurrant) at the special price of 850 roubles. Live jazz can be heard in the evening.

Several special offers will be available during the month at the **“VinoVeka”** bar-oenothèque (24 Bolshoy Pr., V.O. T: 903 4124). From 7 to 14 February, as a “warm-up” for Valentine’s Day, there will be a 20% discount on all rose wines, and on the day itself — a complimentary semifreddo dessert made to an

T: 903 4124). Перед Днем всех влюбленных, с 7 по 14 февраля, каждый гость получит 20%-ную скидку на все розовые вина, а непосредственно 14 февраля — десерт semifreddo по фирменному рецепту в подарок. Бокал вина в подарок предложат гостям 23 февраля при заказе каждого горячего блюда.

Стоит обратить внимание на необычное предложение к 23 февраля от **Daiquiri bar** (Большая Конюшенная ул., 1. Т: 943 8114). Речь идет о выездном коктейльном баре под ключ. Коллекция предлагаемых коктейлей идеально заточена под главный мужской праздник: “Негрони”, “Крестный отец”, “Олд фэшн”, “Железный человек”, “КГБ”, “Золото партии”, “Русско-японская война”... Впрочем, нетрудно будет составить и свой набор под конкретные задачи (безалкоголь-



Daiquiri Bar



Tandoor
Тандур



Arcobaleno



Na Rechke
На речке



VinoVeka



Barrel

original recipe. And on 23 February customers will receive a complimentary glass of wine when ordering any main course.

On 23 February it will also be worth investigating an unusual special offer from the **Daiquiri Bar** (1 Bolshaya Konyushennaya Ul. T: 943 8114) — a cocktail bar that comes to you! The range of cocktails is ideally suited to Russia’s principal male celebration: “Negroni”, “The Godfather”, “Old Fashion”, “Iron Man”, “KGB”, “Gold of the Party”, “Russo-Japanese War”... However, it will not be difficult to choose a special selection for particular purposes. By the way, you can also organize a master-class in the art of mixology (under the guidance of the Daiquiri Bar’s leading masters).

And on the subject of barmen...you may not know that 6 February is International Barmen’s Day. In honour of the event the **“Barrel”** gastrobar (5 Kazanskaya Ul. T: 929 8298) is featuring a new series of original cocktails devised by Artyom Shaykhetov’s team of barmen, and each of them will come with a gastronomic accompaniment from chef Vadim Ivanov....



Erarta Cafe

ные коктейли? Не вопрос!). Кстати, попутно можно организовать мастер-класс по миксологии под руководством ведущих мастеров Daiquiri bar. Коктейль своими руками — это очень по-мужски.

Кстати, о барменах. Если кто не знает, 6 февраля — Всемирный день бармена.

В честь этой даты гастробар **Barrel** (Казанская ул., 5. Т: 929 8298) презентует новую серию авторских коктейлей, разработанную командой под руководством Артема Шаяхметова. Каждый из них будет предложен с соответствующим гастрономическим сопровождением от шеф-повара Вадима Иванова. В меню Elder Tini, Basil Sour, Quince Collin.