



Autumn Delight

Great wines with interesting food — just what a gourmet visiting the Northern Capital needs on a cheerless autumn day. The **Arcobaleno** restaurant invites you to an oeno-gastronomic evening on 26 November: dishes prepared by head chef will be accompanied by Piedmontese wines from the celebrated vineyard founded by Paolo Conterno nearly 130 years ago. Incidentally, the wines will be presented personally by his great-great-grandson Giorgio Conterno. The menu includes: tender Swiss Tête de Moine semi-hard cheese on fried bread and brioche with fig jam; fried fillet of dorado (served with artichoke à la barigul); confit of duck meat with pate of baked aubergines, herbs and dried tomatoes (served with wild berry preserve and young sunflower seedlings); rack of lamb with potato terrine, lavender sauce and raspberry cream. The cost of the supper is 5,200 roubles per person. 54 Bolshaya Morskaya Ul. T: 385 1292.

Осенняя отрада

Великие вина с интересной едой — то, что нужно в унылую осеннюю погоду попавшему в сети Северной столицы гурману. Ресторан **“Аркобалено”** приглашает 26 ноября на эногастрономический ужин, где блюда, приготовленные шеф-поваром, будут сопутствовать пьемонтским винам от знаменитого хозяйства Паоло Контерно. В меню: нежный швейцарский полутвердый сыр Тет-де Муан на обжаренном хлебе и бриошь с инжирным вареньем, обжаренное филе дорадо, конфи из утиного мяса с икрой из печеного баклажана, с травами и вялеными томатами (подается с вареньем из лесной ягоды и молодыми проростками подсолнуха), каре ягненка с картофельным террином, соусом из лаванды и кремом из малины. Стоимость ужина: 5200 руб. с персоны. Большая Морская ул., 54. Т: 385 1292.