



# На всех парах

Искушение освободить себя в предпраздничный вечер от кулинарных хлопот в этом году как нельзя велико: лучшие рестораны города готовы привезти свои фирменные блюда к вашему новогоднему столу. \* Текст: Галина Столярова

**Б**аранья нога на вертеле, молочный поросенок, фаршированная стерлядь, утка с яблоками, пряничный домик и другие яства с доставкой на дом или на заказ: нынешней зимой рестораны Петербурга делают своим гостям предложения, от которых невозможно отказаться. И мы это действительно заслужили — оставить для себя время на самое приятное — встречу гостей, выбор новогодних нарядов и поиск подарков под елкой. В этот Новый год мы особенно ценим тепло человеческого общения и близость дорогих нам людей. «Ведомости. Как потратить» собрали самые аппетитные варианты новогодней доставки.

Ресторан KUZNYAHOUSE приготовил накануне зимних праздников подготовил сразу два предложения, которые позволят отдохнуть от кулинарных хлопот. Каждые выходные Руслан Закиров будет готовить специ-

ально для доставки по предзаказу большой семейный ужин из шести позиций, включая багет из собственной пекарни и десерт, по специальному меню. Если при заказе сета, который рассчитан на 2–3 человека, вы добавите туда маринованные артишоки и оливки, то вам привезут в подарок бутылку Chenin Blanc Culemborg или Syrah Cellier des Toureless. Заказы принимаются на субботу и воскресенье до пятницы включительно.

А к новогоднему столу Santa little helper и Руслан Закиров подготовили меню праздничных блюд. Здесь и классика жанра — винегрет, оливье, домашние пирожки и селедка под шубой; и блюда из собственной коптильни: пастроми из индейки, ветчина, говяжья грудка, копченый осетр. Есть в арсенале и горячее: целая индейка; запеченная в соли карельская форель, ростбиф из стриплоина или целая утка. На десерт

рекомендуем медовик, сливовый тарт и фисташковый финансье.

В Ginza Project специальных предложений для новогоднего стола так много, словно перед вами раскинулось скатерть-самобранка: стоит хлопнуть в ладоши, и появится молочный поросенок, щука, стерлядь, барашек на вертеле и прочие яства. Через общий колл-центр можно заказать доставку из любого ресторана и договориться об обслуживании в черте Петербурга — Ginza у вас дома. В Sunday готовят ребра барбекю, антипасти и салат с ростбифом, а в Мамалыге на Белинского — утку с яблоками и квашеной капустой; цыпленка по-грузинскому рецепту; запеченную фаршированную форель и ассорти грузинских закусок. Ресторан Capuletti украсит новогодний стол стейком портерхаус, приготовленным на гриле; красной икрой с блинами, плато морепро-

дуктов. «Катюша» угостит молочным поросенком, запеченой уткой, фаршированной стерлядью и холодцом. Из ресторана «Мари Ванна» к праздничному столу привезут студень из говяжьих хлестунов; утку, запеченную с капустой; стерлядь, фаршированную муссом из форели и молочного поросенка. «Баклажан» порадует пловом с бараниной, фаршированной щукой, уткой, фаршированной яблоками и капустой, каре ягненка и пряничными домиками.

Ресторан Ginza доставит вам плато из морепродуктов на гриле, молодого крабчика на вертеле, салат с крабом, креветками и артишоками, брускетту с крабом, ростбифом и хамоном.

Шеф-повар ресторана «Царь» Роман Васильев разработал специальное банкетное меню из исконно русских блюд, которые можно попробовать в ресторане или получить с доставкой на дом. Стерлядь, фаршированная муссом из копченой форели, молочный поросенок с гречневой кашей, кулебяка с палтусом и лососем, гусь

или утка, фаршированные яблоками и тушеной капустой, — эти и другие блюда доступны для предзаказа за двое суток. Главный герой обширного новогоднего меню от ресторана «Двор Помидор» — сочная и нежная баранья нога на вертеле, весом 3 килограмма, томленная несколько десятков часов на вертеле над открытым огнем. Блюдо необходимо заказывать за два дня.

В новогоднем меню доставки от ресторана «Чечил» — профитроли с домашним паштетом, теплый салат с колбасками, блюда из домашней коптильни, утка в апельсиновом соусе с тимьяном и имбирем, рыба по-грузински.

В ресторане FergA знают толк в том, как организовать домашнее торжество — не зря именно ему из года в год достаются награды как лучшему семейному ресторану города.

К празднику здесь готовят традиционный оливье, сельдь под шубой, форшмак из сельди, фирменную фермерскую гастрономию, рождественскую утку с ягодным соусом и лопатку ягненка с маринованным виноградом, с любовью приготовленные нашими поварами. Если вы сделаете предзаказ до 29 декабря, то получите хорошую скидку.

Сразу несколько новогодних сетов предлагает компания Сувид'ог, где готовят блюда по технологии сувид с пролонгированным сроком

хранения. Например, традиционный сет на 6 персон — гусь с яблоками и томленной красной капустой; салат с ростбифом, спаржей и соусом Дор Блю; рыбная тарелка с креветками, кальмарами, тунцом и гребешками и английский крем на десерт. Приглашаете на праздник друзей и родных? Для вас Сувид'ог сочинил сет «Новогодние каникулы — много гостей», в котором и стейк пиканья, и цыплята тапака, и оссобуко, а также аджап-сандал, пряная тыква, сладкий перец, брусничный соус. Тем, кто после новогодних застолий хочет позаботиться о фигуре, адресован сет «Новогодние каникулы лайт»: с царской, перепелками, ножками кролика, томленными яблоками, брокколи, цветная капуста и соусом манго.

Рыбный ресторан RoseMary подготовил к празднику меню из традиционных новогодних блюд и специалитетов заведения. Среди них салат «Цезарь» с северными креветками, салат с томленой зубаткой, обожженный палтус слабой соли в нарезке, холодец из говядины, лосось слабой соли, буженина, ростбиф в нарезке, филе лосося и палтуса горячего копчения.

Предложение действует в формате takeaway: заказы будут принимать до 29 декабря, а выдавать 30 и 31 декабря.

В Belmond Grand Hotel Europe составили роскошные подарочные гастрономические корзины, а также открыли заказ блюд к новогоднему столу от шеф-повара Сергея Андреева. Вам предложат молочного поросенка и утку по-пекински; целиком жареного гуся или утку с тушеной бургундской капустой и картофелем рате и брусничным соусом; рождественскую ветчину в медовой глазури с маринованными яблоками и подливкой из ананаса; фирменную кулебяку с балтийской форелью и ладожским судаком; кулебяку по-романовски с камчатским крабом и соусом шампань; фаршированную стерлядь с муссом из судака и лесных грибов; и сразу три версии салата «Оливье» — с копченым осетром, отварным говяжьим языком и индейкой.

Шеф-повар отеля «Астория» Мариус Аккерман составил к празднику большое меню бестселлеров, которые можно заказать с собой — от обязательных сельди под шубой, холодца и фирменного «Оливье» с крабами и авокадо до устриц, черной икры и горячих блюд — запеченного лосося,

рыбной кулебяки и целой запеченной утки. Десертная карта «навынос» — килограммовые «Медовик» и «Наполеон», и торт «Зимний сад». Первого января рекомендуем заказать с собой фирменные супы — борщ, уха, соланка и тыквенный крем-суп. И обязательно включите в заказ горячий хлеб и пирожки от знаменитого кондитерского цеха отеля.

В праздничной доставке от ресторана «Вино и Вода» в отеле Hotel Indigo St. Petersburg — Tchaikovskogo — подкопченная запеченная радужная форель с соусом из каперсов, большой стейк-ростбиф, баранья лопатка с пряными травами и гвоздикой, подкопченная запеченная буженина, сельдь под шубой, медовик, чизкейк, торт «Наполеон».

Делать заказ нужно заранее — от 1 до 3 суток, в зависимости от выбранной позиции. В радиусе 1,5 км от отеля действует бесплатная доставка, все блюда можно забрать в режиме takeaway в удобное время.

И у нас всегда есть «Острова Безмясной», популярного бара на улице Некрасова, где в андеграундной атмосфере встречаются азиатская и британская культура, будет возможность встретить праздник в сопровождении полюбившихся блюд. Домой привезут правильный Fish&Chips, бургер, бифштекс с овощами, пастуший пирог с бараниной. Доставка работает ежедневно, с полудня до 22.30. **К**