



ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР
МАРТ 2018

МАРШРУТЫ



ИОРДАНИЯ
тайное и явное

РОСТОВ-НА-ДОНЕ
столица всех станций

ЖЕНЕВСКОЕ ОЗЕРО
каникулы на высоте

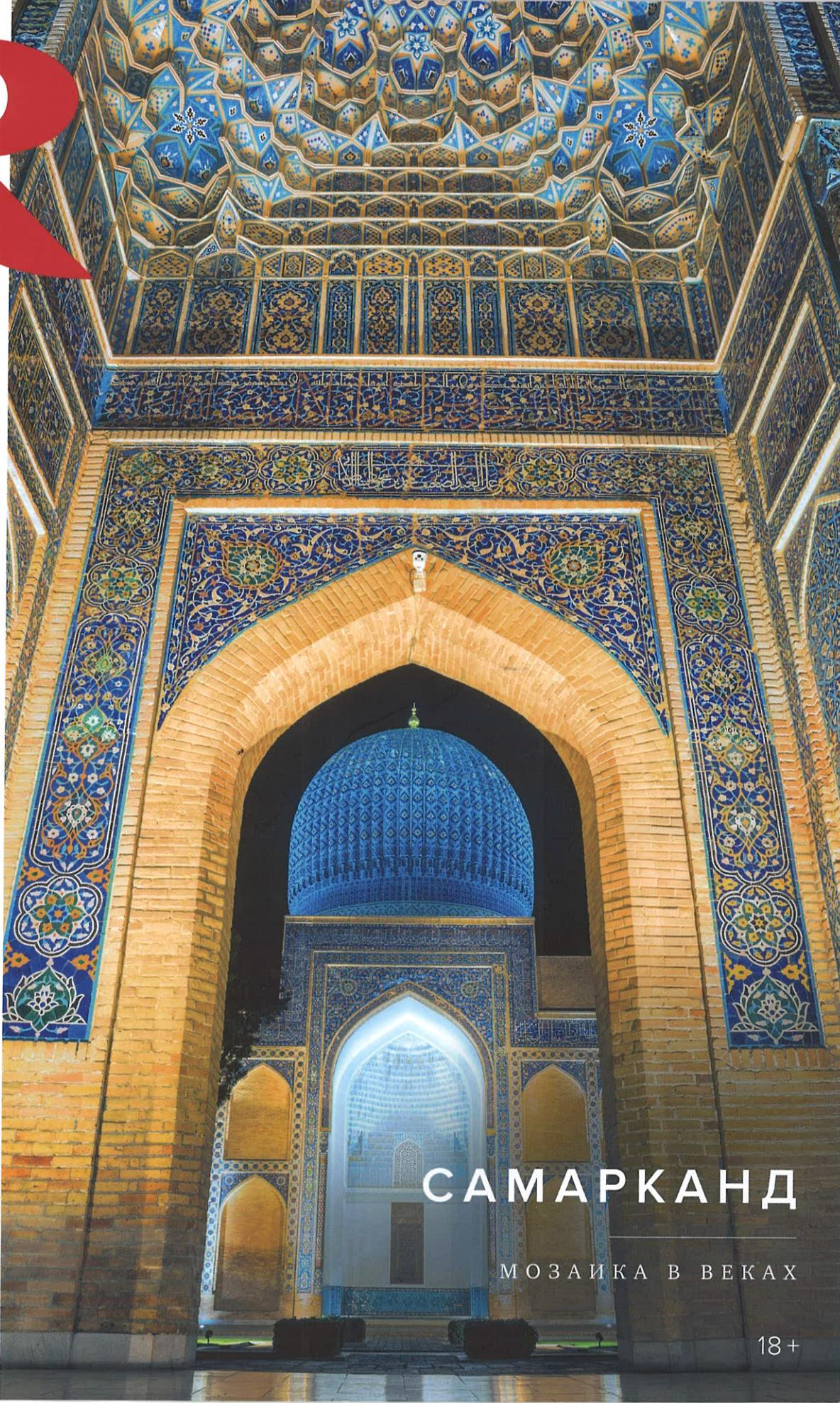
БЕРЛИН
место действия



ЕЛЕНА ЛЯДОВА:
«Не делай никому гадостей — вот, по-моему, самый простой и верный закон природы»

5

МУЛЬТИЖАНРОВЫХ
ПЛОЩАДОК
России и Европы

**САМАРКАНД**

МОЗАИКА В ВЕКАХ



ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ПОУЖИНАТЬ В ОТЕЛЕ, ГДЕ ОСТАНОВЛЯЛСЯ, — ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЕЕ ПРОЗАИЧНЫМ? НО СОВЕРШЕННО ДРУГОЕ ДЕЛО, КОГДА РЕЧЬ ИДЕТ О РЕСТОРАНАХ С БОЛЬШОЙ БУКВЫ, РАДИ КОТОРЫХ ЦЕНители ГАСТРОНОМИИ СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБАТЫВАЮТ МАРШРУТЫ И БРОНИРУЮТ НОМЕРА.

Текст Александр Петров



LE BRISTOL, ПАРИЖ

Ресторан Epicure, в котором правит один из самых известных шефов Парижа Эрик Фрешон (три звезды Мишлен), в 2014 году получил титул «Лучший ресторан мира». Ужин здесь — настоящее священное действие, поэтому, чтобы оценить все семь перемен блюд дегустационного сета (340 € без напитков), от обеда лучше воздержаться. Ведь помимо заявленных в меню блюд гостей ждет еще комплимент от шефа и пре-десерт. Зато у отведавших эпикурейские блюда будет полная картина, что собой представляет высокая современная французская кухня: переосмыслиенные классические рецепты (такие как брасская пульярка, приготовленная на медленном огне в свином мочевом пузыре), только фермерские продукты и невероятная по красоте подача. www.oelkercollection.com



THE ST. REGIS ASTANA, АСТАНА

В отеле существует традиция открывать шампанское саблей; ничего удивительного, что гостей здесь щедро угождают черной икрой Admiral Husso — лучшим аккомпанементом к этому напитку.

Один из хитов ресторана высокой кухни The Grill — закуска «Икра на картофеле», где белужья икра подается поверх пюре из голландского картофеля агрия с соусом «игуанес». Впрочем, икру здесь подают не только в ресторане. В The St. Regis Bar ее заказывают просто как закуску к шампанскому или водке, а те,

кому все еще мало, могут заказать икру прямо в номер.

www.thegrillastana.com