

Пришёл, увидел...



«Максимилиан II» желает Buon appetito!

Гурманов в России, по статистике, не более 20%, но люди нового поколения желают отдать предпочтение кулинарным традициям той или иной страны. На это быстро отреагировали рестораны появлением большого количества заведений с сугубо национальным колоритом.

Поэтому открытие 5 декабря в торговом комплексе «Котово Поле» итальянского ресторана «Максимилиан II», первого в Ленинградской области, можно отнести к новейшим тенденциям в кулинарном мире и реакцией на потребность посетителей. Компания коллег, семьи с детьми, влюбленные пары, а также все желающие провести время в атмосфере итальянских традиций, будут приятно удивлены ассортиментом и обслуживанием на высшем уровне – в этом убеждены его устроители.

Основной особенностью ресторана можно считать стремление его владельцев к полному воссозданию традиционных рецептов и форм подачи итальянской кухни. Желание максимально соблюдать традиции кулинарного искусства подчеркивается нетрадиционным оформлением ресторана, выполненного в современном стиле с использованием нестандартных решений. Здесь классические элементы тесно переплетаются с новыми технологиями. Зал ресторана продуманно зонирован, что позволяет автономно проводить несколько банкетов одновременно. Каждое мероприятие – это индивидуальный подход, незабываемый праздник, внимание к пожеланиям и безупречная организация любых идей заказчика.

Удобная парковка для клиентов, а также восстановленная услуга, в просторечии получившая название «пьяный водитель», когда персонал ресторана с готовностью доставит домой не только посетителя, но и его автомобиль, делает пребывание в ресторане еще более комфортным и безмятежным.

Итальянская кухня у нас очень популярна – удивительное сочетание сытности, полезности и изысканности блюд могут покорить любого гурмана! В лучших традиционных блюдах итальянской и европейской кухни шеф-повар ресторана «Максимилиан II» Царалов Алексей, несколько лет стажировавшийся в Италии, вносит свежие нотки авторского мастерства. Изумительные соусы, интерес-

Согласно прогнозам, через 10 – 15 лет ужин, приготовленный дома, станет таким же редким и праздничным событием, каким сегодня для многих является поход в ресторан. Во всяком случае, в развитых европейских странах подобный стиль жизни уже сегодня стал традиционным. Отношение людей к еде очень изменилось, сейчас многие предпочитают приятно провести время в уютном месте, где можно не только вкусно поесть, но и получить удовольствие от дружеского общения и хорошей музыки.

ные специи и необычные приправы – и вот привычное блюдо заиграло у вас на тарелке настоящей симфонией оригинального вкуса!

И, если вы все еще думаете, что Италия на блюде – это лишь паста и пицца, вам пора отвеждать кушанья из меню нового ресторана. Кулинарные шедевры от мастеров ресторана «Максимилиан II» уместны в любое время и по любому поводу: ценители согласятся, что итальянской кухни много не бывает! Спагетти, казереччи, вермичелли, фетучини, папарделли, тальятелли, ризотто, карпаччо, брускетты – сладкой гастрономической музыкой звучат названия блюд. Италия «Максимилиан II» совершенно понятна русскому вкусу, но на очной ставке с итальянцами ей краснеть точно не придется.

Горячая паста карбонара придаст сил за ланчем, ароматный томатный суп с овощами-гриль и сыром «Пармезан» освежит на обед, черное ризотто с морепродуктами добавит красок в нежное свидание, салат с теплой телятиной или сибас с вялеными томатами станет главным блюдом семейного обеда.

Восхитительные национальные десерты – нежнейшее тирамису, изысканная панна котта, всевозможные панкейки и, конечно, знаменитое итальянское мороженое «Семифредо» не оставят равнодушными даже тех, кто убежден, что «не любит сладкого».

Меню ресторана «Максимилиан II» – это палитра популярных блюд итальянской кухни, которая позволит его гостям совершить увлекательное гастрономическое путешествие по разным уголкам солнечной Италии.

Все блюда в ресторане готовятся по уникальной итальянской рецептуре из свежих и качествен-

ных, исключительно аутентичных продуктов, и, между прочим, на виду у посетителей – этому способствует вынесенная в зал часть «святая святых» – ресторанной кухни. Гости ресторана могут наблюдать и за таинством выпекания, и сборки пиццы – настоящая дровяная печь для ее приготовления также расположена в обеденном зале. От этой печи по залу распространяется удивительный запах горящих дров и запеченного теста. К слову, в меню предлагается 12 видов пиццы, на любой вкус и аппетит – под таким ассортиментом

трепетное отношение. По субботам и воскресеньям запланированы специальные детские программы, в числе которых и так называемые «шоу-кукинги» – возможность попробовать собственные силы в кулинарном искусстве. Ну, например, «слепить» ту же пиццу своими руками.

Изюминка ресторана «Максимилиан II» – караоке-вечеринки, где любой желающий может стать настоящей звездой сцены. С выбором композиций проблем тоже не возникнет: имеется полная база с ежемесячным пополнением. А добавьте к этому живую музыку да вежливое обслуживание, да лояльную ценовую политику, рассчитанную практически «на любой кошелек», – и вряд ли найдется во Всеволожске и его окрестностях другое место, где были бы так рады каждому клиенту.

Кроме того, ресторан «Максимилиан II» планирует стать крупнейшей службой доставки итальянских блюд по нашему городу. Представьте – не успеете вы вызвать в воображении то или иное кушанье, как любимые итальянские блюда окажутся на вашем столе дома или в офисе.



подписались бы даже заносчивые профи из неаполитанского квартала Санта-Кьяра.

Отдельно следует сказать о богатой карте вин, которая позволит гостям ресторана мысленно перенестись в итальянский дворик на берегу моря: оттенки вкуса и ароматы Сицилии, Сардинии, Тосканы, Фриули подарят настоящее наслаждение. Кроме итальянских, ресторан предлагает поблизившимся россиянам чилийские вина и вина других стран Нового Света и Европы, а также милые сердцу русского человека крепкие напитки. Пиво в ресторане «Максимилиан II» подается только живое, сваренное в собственных пивоварнях. Варят его по австрийским рецептам, и попробовать можно темное, светлое, белое пшеничное и вишневое. По легенде, такое пиво любил австрийский император Максимилиан I Габсбург, который подписал указ «О создании Австрийской пивоваренной гильдии». Его именем была названа пивоварня в Инсбруке.

Итальянская кухня многогранна и оригинальна. Она привлекает взрослых и детей, к которым в ресторане «Максимилиан II» особое заботливое и

И хотя новый ресторан «Максимилиан II» еще не пропитан запахами оливкового масла, пресного теста и жареных порчины, впечатление чего-то домашнего, радушного и простого в обращении он уже производит. То есть имеет налет того самого демократизма, за который аристократы во всем мире платят немалые, в сущности, деньги. Ну а когда ужинаешь в глубине ресторана, то забываешь, что находишься в современном, шумном торговом центре. Заботливые сотрудники, аппетитные блюда по эксклюзивным рецептам, уютная атмосфера делают свое дело – в гостях у ресторана «Максимилиан II» чувствуешь себя, как у доброго, веселого и хлебосольного друга.

Ресторан «Максимилиан II» расположен по адресу: г. Всеволожск, ул. Александровская, 75А, ТК «КОТОВО ПОЛЕ». И ждет гостей с воскресенья по четверг с 12 до 24 часов. В пятницу, субботу – с 12 до 3 часов ночи. Ежедневный бизнес-ланч – с 12 до 16 часов. Прием столиков по тел. 992-34-44. Заказ пиццы по тел. 903-12-22.

