

Пьянящий аромат теплых морей



The intoxicating aroma of warm seas

Римский император Викторий известен тем, что однажды съел тысячу устриц сразу. А в Книге рекордов Гиннеса зафиксирован подвиг простого ирландского парня Колина Ширлоу, который за 3 минуты съел 233 устрицы.

Повторять их достижения совсем необязательно. Но истинные ценители этих благородных моллюсков никогда не пропустят традиционные устричные пятницы, которые с февраля этого года возобновились в Талион Клубе.

The Roman Emperor Victorinus is famous for having once eaten a thousand oysters at a single sitting. The Guinness Book of Records recognizes the Irishman Colin Sherlows's feat of downing 233 oysters in just three minutes. There is no need to emulate such achievements, but true devotees of these noble molluscs will never miss the traditional Oyster Fridays that begin again at the Taleon Club from this February.

44

Почитателями устриц были Людовик XIV и Наполеон Бонапарт, съедавший дюжину моллюсков перед каждым сражением. Ровно дюжину устриц каждый день поглощал Казанова. «Маленькие и пузатые, как будто ушки, торчащие из раковин, и тающие во рту, словно соленые сладости», — писал о них Мопассан. Вкус устриц — это легкий запах моря, тонкий аромат шабли и прекрасная прелюдия к наступающему уикенду. У каждого сорта есть своя гастрономическая особенность. Устрицы Белон пахнут йодом и обладают ярко выраженным морским послевкусием, а у Фин де Клер вкус более мягкий и изысканный. Гурманы находят в нем сладковато-ореховый оттенок. Разобраться в многообразии представленных на вечере сортов устриц помогут официанты ресторана «Талион». Они же посоветуют соус, который подчеркнет особенности вкуса того или иного вида устриц. А сомелье поможет с выбором напитка.

Знатоки уверяют, что лучше всего с устрицами сочетается шабли или шампанское, но истинный гурман никогда не откажется от новых гастрономических впечатлений.

Устричный вечер — это не только наслаждение вкусом элитных французских устриц, но и возможность отведать другие морские деликатесы, среди которых омары, крабы и тигровые креветки. Каждую пятницу Талион Клуб заполняет пьянящий аромат теплых морей, который особенно приятно вдыхать в весеннем, но еще сумрачном после зимы Петербурге.

Louis XIV and Napoleon Bonaparte were both fond of oysters. The latter ate a dozen before every battle. Casanova swallowed exactly a dozen oysters every day. The taste of oysters is a light sea breeze, the subtle aroma of Chablis and a splendid prelude to the coming weekend. Each variety has its special gastronomic identity. Belon oysters have a scent of iodine and a pronounced aftertaste of the sea. The Fin de Claire taste is milder and more refined. Gourmets detect a sweetish nutty quality in it. The Taleon restaurant waiters help guests to find their way around the range of different oysters on offer during the evening. They will also suggest a sauce that brings out the distinctive taste of this or that kind, while the sommelier will help you with the choice of drink. Connoisseurs say that Chablis or champagne goes best with oysters, but true gourmets will never turn down new gastronomic experiences. Oyster evenings provide not only the enjoyment of choice French oysters, but also the chance to try other seafood delicacies, including lobster, crab and tiger prawns. Every Friday the Taleon Club is filled with the intoxicating aroma of warm seas, which is especially pleasant in springtime St Petersburg as the gloom of winter lingers on.



устричный бар в атриуме