



Schon die Rotonda Lounge im Rocco Forte Astoria in Sankt Petersburg ist jederzeit einen Besuch wert.

© Restaurant Astoria

## Restaurant Astoria

### *Gegenüber der Isaakskathedrale*

Das Restaurant Astoria gehört zum Rocco Forte Hotel Astoria in Sankt Petersburg und liegt zentral gegenüber der Isaakskathedrale. Mit seinem kulinarischen Angebot vereint es Russland und Europa auf ganz harmonische Weise.

#### *Europa & Russland*

Was in der Politik nicht so einfach scheint, gelingt im Astoria mühelos. Traditionelle russische Gerichte präsentieren sich harmonisch mit einem europäisch internationalen Touch. Es bedarf nur der richtigen Zutaten und Gewürze, der mutigen Kombination und dem Vertrauen, die richtige Geschmacksnote zu treffen und schon ergibt sich daraus ein faszinierendes kulinarisches Erlebnis.

Kaviar wird im Astoria von der feinsten Sorte gereicht. Allerdings sollte man bei 25 Gramm Beluga mit rund 140 Euro rechnen. Aber es muss ja nicht



© Restaurant Astoria

**(Von li. ob. nach re. unt.)  
Der deutsche Executive Chef  
Marius Ackermann  
Kamchatka Crab Salad  
Pelmeni mit Pilzen  
Sachalin Lachs  
Dessert Diana Vishneva**



immer Kaviar sein. Ganz herausragend die Pelmeni, Vareniki und Pirozhki. Vielfältig geformte Teigtaschen mit unterschiedlichsten Füllungen. Von Fleisch bis vegetarisch.

Trotzdem darf der Fisch nicht fehlen. Allen voran die Kamchatka- oder Königskrabbe, die im nördlichen Pazifik und in der Barentssee vorkommt und mit ihrem weichen weißen Fleisch überrascht. Saftig und genau auf den Punkt der Lachs von den Sachalin-Inseln nördlich von Japan. Alles herrlich frisch und mutig gewürzt. Ein weiteres Highlight: Das Dessert, das die Chefin der Patisserie Yulia Iva-

nova gemeinsam mit der berühmten Ballettänzerin Diana Vishneva kreierte. Gezuckerte Moosbeeren. Mit Zimt gebackene Äpfel. Himbeer-Yoghurt-Mouse-Kugeln. Karamelisierter Blätterteig in einem runden hellrosa Schächtelchen serviert, das an eine Puppenhutschachtel erinnert. Wie sich herausstellt – essbar. Aus herrlich zartschmelzender weißer Schokolade.

Ein Dessert, so harmonisch bunt und prachtvoll wie das gesamte Ambiente, das wie in allen Rocco Forte Hotels von Olga Polizzi, der Schwester von Sir Rocco gestaltet wurde. Erleben Sie es.