



Ресторан «Турандот» считается самым большим китайским рестораном из всех существующих в мире. В оформлении этого двухэтажного здания, похожего на роскошный дворец, вручную выполнены все детали из дерева, металла, бронзы и стекла.

Под золотым деревом на вращающемся подиуме играет оркестр, блюда подают на дорогом китайском фарфоре, пылают жаром камины, а уникальные банкетные залы похожи на парадные комнаты монархов.

Чувствуется некоторая театральность во всем и посетители ощущают себя, как главные действующие лица на сцене, поэтому ограничиться только легким перекусом не удастся, а одеваются сюда тоже соответствующе – в вечерние декольтированные платья и сверкающие бриллиантами украшения.

Авторская кухня «Турандот» - шинуазревая. Под стилем «шинуазри» в галантном веке французы подразумевали увлечение китайскими мотивами, поэтому «Турандот» не настолько китайский ресторан, как замысловатое сочетание французских и китайских составляющих, хорошо заметное в интерьере и в меню.

Здесь подают салат из креветок и кешью в ананасе, добавляют сладкую кукурузу в суп из мяса крабов, сдабривают чилийский си-баса медовым соусом, готовят оленину на монгольский манер, а пельмени «Сю Май» делают с креветками, гребешками и дробленным кальмаром, украшая их икрой летучей рыбы. А на десерт подают горячий лимонно-земляничный и шоколадный ролл в фисташковом креме. Чай, как и положено, готовит чайный мастер.

В будние дни с полудня до 16:00 в Японском и Китайском залах подается «Обед во Дворце», состоящий из трех блюд. В выходные в это же время устраиваются семейные бранчи во «Флорентийском дворике», где накрывают буфет, а по желанию гостя, официант подает блюда на его столик. Для детей предлагается отдельная развлекательная программа, в которой приглашают поучаствовать и маленьких гостей:

Ресторан «Турандот»

Автор: Administrator
15.03.2011 00:00

вряд ли им удастся еще где-нибудь порезвиться во дворце.