



РУССКИЕ
МУЗЫКАЛЬНЫЕ
СЕЗОНЫ

Шалаш
ГОРОДСКОЙ РЕСТОРАН

МАЛИНОВАЯ УВЕРТЮРА

малиновое парфе с песочной крошкой,
свежей малиной и шариком мороженого

590 Р

◆————◆

При заказе вы получаете сертификат
на повышение категории билета
на концерты проекта
Русские Музыкальные Сезоны

1–31 ОКТЯБРЯ

Городской ресторан «Шаляпин» и концертный проект «Русские Музыкальные Сезоны» запускают совместный десерт «Малиновая увертюра». Он создан по мотивам книги «История на вкус. Книга рецептов личного повара Шаляпина» и посвящён эпохе, когда русское искусство покоряло Европу.

«Малиновая увертюра» – это малиновое парфе с песочной крошкой, свежей малиной и шариком мороженого, поданное в серебряной креманке, как в лучших ресторанах начала XX века. Десерт соединяет гастрономическое наследие шаляпинской эпохи с атмосферой музыкальных салонов, которую возрождают «Русские Музыкальные Сезоны».

Идея коллаборации выросла из общей истории. В 1908 году Фёдор Шаляпин исполнил партию Бориса Годунова на открытии дягилевских «Русских сезонов» в Парижской опере, и этот вечер сделал русский бас знаменитым на всю Европу. Больше века спустя «Русские Музыкальные Сезоны» продолжают идею Дягилева в формате камерных концертов, а городской ресторан «Шаляпин» – через кухню, вдохновлённую рецептами личного повара великого артиста.

Название десерта отсылает к музыкальной традиции: увертюра открывает оперу и задаёт настроение всему спектаклю. «Малиновая увертюра» становится первым совместным проектом ресторана и концертного проекта.

