



К ЛЕТУ ГОТОВЫ

Самый комфортный способ попрощаться с лишними сантиметрами в преддверии пляжного сезона — SPA-ритуалы. В салоне «Вай Тай» на этот случай рекомендуют курс из 10 процедур на основе альгинатного обертывания с ламинарией. Морская водоросль поможет избавиться от целлюлита, а заодно сделает кожу более гладкой и упругой. Эффект обертываниякратно усиливает растирание соляным скрабом и часовой лимфодренажный массаж. Лицо тоже нуждается в SOS-уходе перед тем, как подвергнется летней атаке ультрафиолета, поэтому мастер вдобавок нанесет на него биомаску Lamiparia от Marakott, стимулирующую клеточный метаболизм и повышающую защитные функции кожи.

waithaispa.ru



ГОТОВИТ И ПОКАЗЫВАЕТ

С появлением ресторана The Waiters, что напротив «Красного Октября», еда в полном смысле слова превратилась в развлечение, причем лас-вегасского формата. Меню пестрит авторскими блюдами и необычной интерпретацией «классики», а официанты удачно совмещают обслуживание заказов с творческой работой — великолепно поют, танцуют и вовлекают в зажигательную игру гостей. Добавьте к этому эффект неожиданности — вы никогда не знаете программу на вечер. Для Москвы The Waiters стало первым заведением со столь интересной концепцией, хотя на Западе этот формат востребован давно. Масштабы ресторана впечатляют: предусмотрены два изолированных зала на 150 человек, чтобы закрытые вечеринки можно было проводить одновременно.

Якиманская наб., 4, стр. 1, тел.: (495) 737 8008



ДЕСЕРТ С СОБОЙ

В Санкт-Петербурге появились новые кондитерские Mасагопika. Нетрудно догадаться, что предлагают здесь классические десерты макарон и в целой палитре вкусов. Фавориты города - соленая карамель, черная смородина, малина и «Баббл Гам». Из любых макарон можно составить подарочный набор — оригинальнее и вкуснее подарка из Северной столицы не придумать!

**ТРЦ «Галерея», Лиговский пр-т, 30а,
ТРК «Европолис», Полиостровский пр-т, 84,
ТРК «Сити Молл», Коломяжский пр-т, 17К, 2**

СДЕЛАНО В РОССИИ

В ресторане «Карлсон» теперь можно попробовать национальные блюда из разных регионов России — в течение года здесь проходят гастроли лучших шефов страны. По условиям проекта «Гастрономическая карта России», каждый участник привозит с собой локальные продукты, которых не найти в Москве. Настоящий гастрономический эксклюзив!

**Овчинниковская наб., 20,
БЦ «Централ Сити Тауэр»,
т.: (495) 280 0428**

