

Конфеты из каштанов



В ресторане «Полента» подают ананасное карпаччо под соусом из базилика

ресторанные новости с Анной Коварской

В ИТАЛЬЯНСКОМ ресторане «Полента» на Петроградской стартовал фестиваль пиццы: в местный список, и без того изрядный, добавились Осеана с лососем, тунцом, каперсами и оливками (480 руб.) и Sarigisiosa с артишоками, грибами и прошутто (360 руб.). Можно соорудить пиццу и по собственному рецепту, добавляя к базовой «Маргарите» (200 руб.) любые ингредиенты — от колбасы чоризо, пармской ветчины или салями (80 руб.) до анчоуса, осьминога или кальмара (100 руб.). В меню серьезное пополнение, ризотто с белыми грибами в корзинке из пармезана (380 руб.) и горячее: утиное филе на гриле под копой — итальянской свиной шеей, с чечевичей (900 руб.), бедро барашка, фаршированное тыквой, под соусом из розмарина (600 руб.), и оссобуко, она же телятина, запеченная на кости в овощном соусе (830 руб.). Прибавилось и сладкого: подают горячий слоеный пирог с английским кремом, яблоком и изюмом (240 руб.), клубничный суп на красном вине с каплей бальзамико (250 руб.) и ананасное карпач-

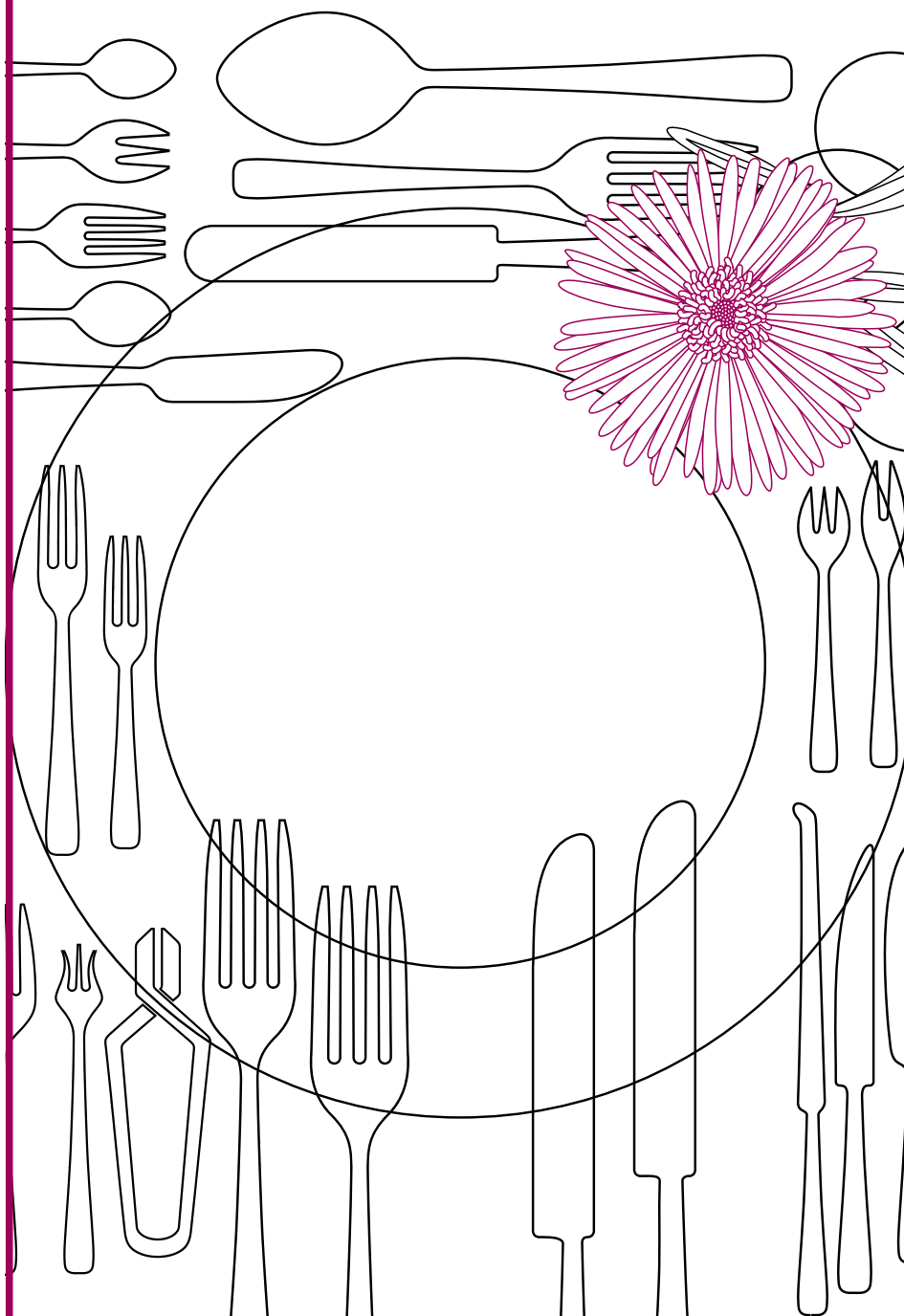
чо, пропитанное базиликовым сиропом (150 руб.) — сочетание нежное, неприторное и нетривиальное. Дважды в месяц «Полента» устраивает мастер-классы с участием звезд эстрады и шоу-бизнеса, приглашенные артисты готовят на выбор два-три итальянских блюда и угощают ими гостей. Ближайшая встреча планируется с Алексеем Глызиным, поглядеть на певца за плитой — она установлена прямо в зале — приглашаются все желающие, и притом бесплатно, главное заранее записаться. Ассистирует звездам новый шеф-повар Дмитрий Данилов, так что и поест можно будет. В «Каштанах» запускают производство конфет, пока что собственно из каштанов (190 руб. за семьдесят штук в зависимости от размера ореха). Отваренные и очищенные от скорлупы каштаны карамелизуются на прокаленном сливочном масле, темпированный горький шоколад (то есть нагретый, охлажденный и снова подогретый) смешивается с орехово-карамельной крошкой, и в эту массу погружаются остужен-

ные каштаны. Конфеты интересно звучат за счет смешения текстур и вкусов: маслянистая ореховая текстура контрастирует с тонкой сахарной корочкой и орехово-карамельной крошкой, а приторная карамель — с горечью шоколада. Также шеф-повар «Каштанов» Юрий Дедов ввел в десертное меню шоколадный fondant pudding: кекс на масляном бисквите выпекается буквально несколько минут, и шоколад внутри остается жидким. Есть классический, из горького черного шоколада, он сервируется ванильным мороженым, и муалю — из белого шоколада, который идет с клубничным сорбетом (оба по 270 руб.). Десертная линейка удлинилась и во всех трех заведениях «Корова бар», и здесь тоже не обошлось без шоколада. Шеф-повар Алексей Котов печет бисквит с добавлением бельгийского молочного шоколада, пропитывает его карамелью с крошкой из жареного арахиса и сверху заливает густым шоколадным суфле (200 руб.). Шоколадная шарлотка сервируется тремя видами варенья — брусничным, клюквенным и черничным (200 руб.). Меренговый торт с жареным миндалем прослоен соусом из варенных желтков и взби-

тых сливок (250 руб.). В «Корове» на Караванной улице попробовать все это можно уже с одиннадцати утра — ресторан стал открываться на час раньше. В ресторанах Kempinski Moika 22 шеф-повар этого отеля Дидье Рейбель посвящает сладкий стол яблокам. В первом этаже, в чайной комнате и баре «Фон Витте», подают равиоли с начинкой из рикотты и яблок под сливочным соусом (700 руб.) и яблочный квартет — трехслойный десерт из яблочного желе, пюре и мусса, увенчанный шариком яблочного сорбета (500 руб.). В девятом этаже панорамная Bellevue Brasserie предлагает яблочный тарт из рубленого песочного теста и карамелизованных яблок, облитых яблочным сиропом (600 руб.). А в «Винном погребе» в октябре начинают подавать традиционное для холодов фондю. Будет сырное из эмменталю, бифора и маасдама с белым вином, по-бургундски (из говяжьей вырезки) и из вальронского шоколада со сливками, кусочками ананаса, клубники и винограда. Запивать сладкое фондю рекомендует немецкий десертным Icewine — виноград собирается декабрьскими ночами при температуре под минус 10.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

ресторан по вашим правилам



Рубинштейна, 38
(812) 956-48-42



Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой проспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50

реклама

реклама