

Топинада и белый трюфель

ресторанные новости
с Анной Коварской

Ресторан «Рецептория» предлагает прежнюю панораму на Александровский сад и ту же продуктовую лавку с фермерскими итальянскими сырами и французскими паштетами, а вот меню под влиянием французского шефа Матиаса Перрини значительно модифицировалось. Появилось обеды: предложение, действующее с 12 до 16 часов, что-то вроде гастрономического бизнес-ланча: два блюда из меню обойдутся в 750 руб., три в 950 руб. Господин Перрини, сам из-под Нима, выказывает свое видение французской и итальянских кухонь, готовя, например, многослойную закуску из устриц, переложенных морскими водорослями, крупы тапиока, сдобренной красной икрой, и свежее-изжаренной пюрбо. А то сервирует карпаччо из ягненка с поре из артишоков. Или, скажем, бриошь с крем-брюле из фун-

гра с инжиром, тушеным с малиновым пюре и хересным уксусом и припорошенным прозрачной стружкой фенхеля. Лосось у него — с домашним майонезом из арахисового масла. Брускетта — с томатной икрой и топинадой, пастой из оливок и каперсов. Южнофранцузское ко-суле из фасоли «черный глаз» заправлено помидорами, тимьяном и розмарином и идет с ножкой ягненка под кули — соусом-пюре на основе паприки и хересного уксуса. Пастила делается в обсыпке из сушеной малины и взрывающегося сахара, отчего во рту будто бегает и лопаются пузырьки; есть и десерт из айвы, проваренной в легком сахарном сиропе, на слоеном тесте, есть и фишашковые и малиновые макароны — это, ясное дело, не бакалея, а мягкие меренги с прослойкой из миндальной муки. Приналежечь на сладкое

можно и в ресторане **La Presse**, где до 30 ноября проходит фестиваль варенья. Здесь тоже придется выбирать, из пяти видов варенья за 250 руб. принесет три — например, вишневое с киви, смородиновое с эстрагоном и сливовое с грушей — плюс чайник чая плюс круассаны и кростини из кукурузной муки. Еще две темы обыгрывают в La presse, розмарин и норвежскую сельдь: траву с сосново-камфарным ароматом кладут в апельсиновую пасту (250 руб.), добавляют к скумбрии гриль (300 руб.) и оснащают морской язык (650 руб.), северную рыбу подают со свекольным ризотто (270 руб.) или маринуют в лимоне (210 руб.). Не обошли нововведения и ресторан «Чебуреки», хотя такие места ценны уже самим фактом существования: заведению на Вознесенском проспекте только что исполнилось сорок пять лет. Для тех, кому не мило кавказское, стали наливать тайский суп Том Ям (350 руб.) и форелевый крем-суп с креветками (350 руб.), в меню появился

даже цезарь (145 руб.). Но очередь на посадку, которая наблюдается в «Чебуреке» каждые выходные, стоит не за этим. Шеф-повар Алексей Довгань выдает фирменные чебуреки по-ленинградски, рецепт которых не меняется пятый десяток (230 руб. за четыре штуки). А еще чанахи (250 руб.), хачапури ховоца — замаринованную баранину, жаренную на раскаленном огне (290 руб.), харчо из курицы с орехами (220 руб.) и кролика по-армянски, запеченного с травами (500 руб.), и приготовленный до золотой корочки сулугуни (190 руб.) — корочку дает смесь, из кукурузной муки и секретного ингредиента, в которой обваливают рассольный сыр. Вероятно, в ресторане «Дастархан» тоже не справляются с наплывом гостей: с ноября заведение переходит на ночной режим работы. По четвергам, пятницам и субботам узбекскую шурпу (300 руб.), бараний люля-кебаб (399 руб.) и чайханский плов из риса девзира (380 руб.) подают до пяти утра. У кальян-

щиков свои радости, табак замешивается вручную: кальян на молоке стоит 500 руб., на дыне или меду 1200 руб. Снова открыт большой обеденный зал ресторана **Il Grappolo**, так называемая «Квартира» во втором этаже. В окнах церковь св. Симеона Богоприимца и Анны Пророчицы и улица Белинского, в обстановке большой стол и рояль, на котором играть можно и даже должно. По выходным музыкальное оформление обеспечивает группа «Странные фрукты». Репертуар широкий: итальянские хиты, Pink Floyd и «Кино». В винном листе заявлены новые позиции: Brunello di Montalcino, Domaine La Suffrene, Valpolicella Ripasso La Casetta, ботритизированный Semillon. Новости еды — суп из нута и перепелки (550 руб.), пицца с черным трюфелем (1050 руб.), тортелли с рикоттой и шпинатом (650 руб.), ризотто пармеджано (250 руб.). Ну и осенний деликатес, белый трюфель из Пьемонта, за грамм которого просят 399 руб.



«Чебуреками по-ленинградски» кормят в ресторане «Чебурек» пятый десяток лет

АТМОСФЕРА

SHOW HALL

Experience the Excitement!

Эксклюзивное шоу. Великолепная кухня. Самая яркая Новогодняя ночь у нас!

Лесной пр., 48
www.showhall-atmosfera.ru

заказ билетов
970 62 62

реклама