

МЯСО ДЛЯ ГУРМАНОВ

В меню ресторана «Палкинъ» появилось редкое блюдо — стейк из австралийской мраморной говядины wagyu № 9.

Мраморная говядина — один из самых известных деликатесов во всем мире, для ее производства бычков откармливают по особой технологии, включающей в себя зерновой и травяной откорм, выпас на лугах, обездвиживание и даже массаж. Чем сложнее технология, тем выше категория по степени мраморности (от 0 до 9) и тем нежнее вкус мяса. Два года назад в меню «Палкина» появился стейк из мраморной говядины wagyu № 3, теперь пришел черед высшей степени — wagyu № 9.

«В ресторанах Петербурга блюдо из мяса такой высокой мраморизации еще не было, — уверен управляющий рестораном Евгений Кожухов. — Это объясняется экономическими факторами. Wagyu № 9

стоит очень дорого и долго не хранится. Кроме того, купить такое мясо не так-то просто: квоты ограничены. Сначала его нужно заказать, затем внести предоплату — и еще месяц ждать доставки. Это по-настоящему селективный продукт, который востребован не на массовом рынке, а по особым случаям. Рынок таких продуктов у нас пока не сформирован, и потому регулярные поставки такого мяса в Петербург экономически неоправданны».

По словам управляющего, решиться на такой эксперимент команде ресторана помогли гости: они уже психологически готовы пробовать «что-то особенное». Шеф-повар ресторана Павел Мельников готовит стейк по особому рецепту: обжаривает на вулканической лаве и фламбирует в хересе тридцатилетней выдержки. ■



ДИЧЬ И ГРИБЫ В CANVAS



КАРЕ ОЛЕНЯ
С ТЫКВЕННЫМ
ПЮРЕ
И БРУСНИЧНЫМ
СОУСОМ

В ресторане Canvas отеля «Ренессанс Санкт-Петербург Балтик» (сеть Marriott International) стартовало новое осеннее меню Gifts of Autumn. Его особенностью стало максимальное использование различных видов мяса диких животных, грибов и сезонных ягод.

В меню можно найти не только классические сочетания продуктов (салат из дичи с лесными грибами, глазунья из перепелиных яиц с шампиньонами, салат из перепелки с муссом из каштанов), но и весьма неожиданные «дуэты» и «трио». Так, в салат из шпината с авокадо шеф-повар «Ренессанс Санкт-Петербург Балтик отеля» Дмитрий Удалов добавляет клюкву, а в суп с дичью и картофелем — тыкву.

На горячее можно попробовать перепелку в слоеном тесте с грибами портобелло; каре оленя с тыквенным пюре и брусничным соусом; томленного в белом вине кролика с орехами и ризотто; филе косули с картофелем, лесными грибами, облепиховыми кнелями и можжевелевым соусом. К пельменям с мясом дичи предлагаются две заправки на выбор: сырно-грибной соус и винный уксус. А на десерт — бисквитный сэндвич с начинкой из каштанов, облепиховым сорбетом и яблочными чипсами или сырный мусс с тыквой и медовым соусом.

Осеннее меню будет действовать до 16 ноября. ■

ТАЙСКАЯ ОСЕНЬ В «ДАСТАРХАНЕ»

В ресторанах «Дастархан» и «Гюльчатай» в сентябре появилось новое паназиатское меню «Тайская осень». В нем три вида традиционных тайских супов «Том-Ям»: «Кун» (с тигровыми креветками), «Кха» (с курицей и кокосовым молоком), «Карри» (с говядиной, баклажанами, зеленым карри и кокосовым молоком).

В разделе салатов — «Самуи» (обжаренные кусочки филе лосося в панировке из голубой муки, красный лук, имбирь и тайский стручковый перец), «Бангкок» (филе андаманского кальмара, красный лук, томат, красный и чили перцы), «Бухара» (рисовая лапша, тигровые креветки, андаманский кальмар, дикая курица, зелень, томаты и соус из лайма и тайских специй).

На горячее можно попробовать «Тенгри» (куриное филе в панировке из голубой муки со смесью из кусочков ананаса, паприки, грибов шитаке и томатов, с орехами кешью); «Хан» (коктейль из морепродуктов с нежной говядиной и куриным филе на сковороде вок со специями и зеленью); «Учкудук» (маринованная в лимонном сорго говяжья вырезка, обжаренная с нарезанными овощами, тайской лапшой и рубленой зеленью, заправленная устричным соусом). Традиционные тайские десерты (бананы, обжаренные во фруктовом кляре с кунжутом «Паттайя» или приготовленные в кокосовом молоке с карамелью «Пхукет») можно купить или получить в подарок при заказе трех блюд специального тайского меню. ■



САЛАТ «БУХАРА»:
РИСОВАЯ ЛАПША,
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,
АНДАМАНСКИЙ КАЛЬМАР,
ДИКАЯ КУРИЦА, ЗЕЛЕНЬ,
ТОМАТЫ И СОУС ИЗ ЛАЙМА
И ТАЙСКИХ СПЕЦИЙ