

# НОВЫЙ «ДОМ» С БИБЛИОТЕКОЙ

Создатель и идейный вдохновитель ресторанный холдинг «Пиворама» (сеть ресторанов «Пиворама», ресторан премиум-класса Piazza Romano, банкетная группа «12») Евгений Каргаполов провел реорганизацию: теперь ресторанный холдинг носит название «Дом», как и новое заведение, открытое в старинном особняке на набережной Мойки.

В XIX веке в этом доме жили члены Северного тайного общества поэт Кондратий Рылеев и писатель Александр Бестужев. В XXI веке в оформлении интерьера использованы антикварная мебель из парижских лавок, картины XIX века и классические китайские вазы, привезенные из Пекина. Форма официантов разработана дизайнером Леонидом Алексеевым.

Пространство ресторана поделено на несколько зон. В правом крыле — бар в западных традициях, в левом крыле расположилась зона гастрономическая, где гостям предлагают блюда европейской, азиатской и домашней кухни. В европейском меню — салат «Оливье» с ростбифом и перепелиным яйцом; салат с фалангой краба и яйцом пашот; медальоны из фуа-гра с ананасом и соусом «Крем де кассис»; филе утки с фруктовым ризотто и малиновым соусом. Котлеты из щуки соседствуют с чилийским сибасом в медово-лаймовом соусе, бефстроганов с белыми грибами — с каре ягненка на гриле в мятном песто. Азия представлена салатом с курицей, каштанами и кокосовым соусом; тофу с имбирем и дайконом; запеченным роллом с фалангой краба. Домашние — десерты: грушевый пирог, яблочный пай с ванильным мороженым.

В глубине «Дома» — винная комната с коллекцией вин и крепких напитков — как знаменитых и великих, так и повседневных, от классиков до новаторов виноделия.

Особый шарм ресторану, расположенному в особняке с «литературной» историей, придает библиотека — старинные издания французской литературы (на французском языке) и русская классика. ■



## РУССКИЙ АКЦЕНТ JAMIE'S ITALIAN



ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА С СОУСОМ «ВИНЕОЛЕ», КРУТОНАМИ ИЗ ЧИАБАТТЫ, ЙОГУРТОМ ИЗ БАЗИЛИКА И ЖАРЕННЫМ ЦВЕТКОМ АРТИШОКА

В открывшемся в июле ресторане Jamie's Italian (холдинг Ginza Project) в сентябре меню обновилось почти наполовину. Сезонное меню — классика ресторанного жанра, и осень в Jamie's Italian — не исключение. Обновление происходит во всех ресторанах Джейми Оливера — в Великобритании, Ирландии, ОАЭ, Австралии и Сингапуре. Но у первого в России Jamie's Italian — свои особенности. Только здесь, в соответствии с русской традицией «первое, второе и компот», суп (который в других заведениях появляется как «блюдо дня») включен в основное меню. В осеннем варианте — это густой деревенский суп из Тосканы Pappa Pomodoro из спелых сочных томатов, перца чили, свежего базилика, флорентийского оливкового масла, оливок и домашнего хлеба.

Кроме супа, в меню появились ризотто из риса Acquerello с морепродуктами, а также пасты: «Пенне Карбонара»; спагетти с крабом; «Деревенская» лазанья в белом сливочном соусе; тыквенные панцеротти с пармезаном, рикоттой, горчицей и бисквитом амаретти. Все соусы созданы по оригинальным рецептам Джейми Оливера, а паста производится прямо на месте машиной Bottone с использованием муки двойного помола «00», семолины и пастеризованных итальянских яиц.

В разделе горячих блюд — стейк из телятины «Сальтимбока» с шалфеем и прошутто; meet balls из говядины и телятины с гарниром из жидкой поленты и савойской капусты; запеченная треска с соусом «Винеоле», крутонами из чиабатты, йогуртом из базилика и жареным цветком артишока.

А на десерт — «Брауни» с ванильным мороженым и карамелизованным попкорном; миндально-малиновый торт с йогуртовым мороженым и малиновым соусом, фрукты в вине и «Джеймис Итальян Трайфл» (слоеный десерт из желе, бисквита, меренг, свежей клубники и мяты). ■