

PMI BAR ЗАБРАЛСЯ НА КРЫШУ

СТАВШИЙ ИЗВЕСТНЫМ В ГОРОДЕ ЗА РЕКОРДНО КОРОТКИЕ СРОКИ РЕСТОРАН PMI BAR ОТКРЫЛ ЛЕТНЮЮ ТЕРРАСУ.

Собственно, сам ресторан представляет собой перекрытое атриумом пространство между домами и как бы вытянут вверх. В «арке» на первом этаже и на других уровнях нет окон, зато это с лихвой окупается потрясающим видом с террасы, которая выглядит столь легкой и воздушной, что, кажется, «вот так бы разбежалась, подняла руки и полетела»... Разбежаться, правда, особенно негде. Терраса компактна и состоит из нескольких уровней — все-таки это не плоская крыша современной высотки, а кровля здания в историческом центре Петербурга. Правда, одного из самых высоких на берегах Мойки. Отсюда открывается круговая панорама — вид на памятники и Большую Конюшенную, которая с высоты выглядит абсолютно парижским бульваром, на балконы и мансарды дорогих квартир, незаметных со стороны набе-

режной и улиц. Стеклянные ограждения и доминирующий белый цвет деревянных панелей создают ощущение невесомости. Собственно, и меню здесь особенное. По идее шеф-повара ресторана Ивана Березуцкого, меню на террасе концептуально отличается от ресторанного. «Мне хочется предложить гостям более летние, более понятные блюда. Я построил меню на классических сочетаниях, уделив особое внимание яркости и свежести вкуса», — объясняет Иван.

Терраса отличается и коктейлями, разработанными командой PMI bar под руководством бренд-бармена Сэма Коняхина. Коктейльное меню структурировано подобно винной карте, здесь есть игристые, розовые, белые и красные — но не вина, а коктейли. Ингредиенты для них выдерживают в бочках и курдюке, из премиксов делают эскимо и сорбет. ■



С ТЕРРАСЫ ОТКРЫВАЕТСЯ ВИД НА ЧАСТЬ «ЗОЛОТОГО ТРЕУГОЛЬНИКА» ПЕТЕРБУРГА

ЛЕТНИЕ ПРЕМЬЕРЫ PERCORSO



КАННЕЛЛОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ НЕАПОЛИТАНСКИМ РАГУ, С ТОМАТАМИ «ВЕЗУВИО»

В меню ресторана Percorso в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace появилось 20 новых летних блюд.

Все эти блюда, созданные шеф-поваром Андреа Аккорди, низкокалорийные и основаны на традиционных рецептах современной региональной кухни Италии. Среди новинок — сицилийское ризотто с фисташками «Бронте», слегка подкопченным сыром «Провола» и редким видом анчоусов, выращенным в городке Скиакка на юго-западе Италии; каннеллони с неаполитанским рагу (из говядины, свинины и томатов, готовится восемь часов); паста «Фусилли», приготовленная по рецепту из Лигурии (с песто, отварным картофелем и соусом из зеленой фасоли); теплый гороховый суп с эмульсией из бураты. Для ценителей рыбы — средиземноморский тунец, обжаренный на гриле (подается с тосканским хлебом и теплым томатным супом),

и макрель, приготовленная особым способом при низкой температуре, с соте из молодого картофеля, швейцарской свеклой и летним соусом из кальмара, устриц, оливкового масла и цитрусовых.

Самое необычное мясное блюдо — медальон из телятины «Боккончини» с мандаринами, летним компотом из ягод и желтой свеклой. Кроме новинок, в летнем меню присутствуют популярные блюда из прежнего меню.

Андреа Аккорди предпочитает готовить только из свежих фермерских продуктов. Он лично отбирал поставщиков из Пьемонта, Тосканы, Сицилии и других областей Италии. В этом списке оказался даже Пьетро Мацца — хозяин знаменитой сыроварни в Тверской области, где делают сыр по правилам итальянских рецептов.

Каждую среду с 17:00 до 20:00 в ресторане подают аперитив по-милански и коктейли от миксолога Тони Паэзе. ■

«ЕЛАГИН» СТОИТ НА ВОДЕ

Новый проект Italy Group — ресторан «Елагин» — расположен на дебаркадере перед центральным входом в ЦПКО.

Летом здесь открыта большая терраса на верхней палубе, а сам ресторан внутри будет работать круглый год.

«Елагин» можно назвать рестораном на каждый день благодаря его философии: традиционные блюда в элегантной интерпретации. Поэтому меню не имеет географических и гастрономических рамок: здесь представлены и классика итальянской, русской и японской кухни, и авторские находки шеф-повара.

В интерьере господствуют натуральные материалы и светлые тона. Из панорамных окон открывается вид на яхт-клуб, Среднюю Невку и зеленый Елагин остров. Задумана и некая арт-программа: в будни здесь играют jazz & lounge, по выходным — модные диджеи. Планируются концерты и светские мероприятия. ■



«ВОДНЫЕ» РЕСТОРАНЫ ИМЕЮТ ПРЕИМУЩЕСТВО В ВИДОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИКАХ