

ФУТУРИСТИЧНЫЙ ДИЗАЙН
В ТО ЖЕ ВРЕМЯ
ВЫЗЫВАЕТ АССОЦИИ
С ИНТЕРЬЕРНОЙ МОДОЙ
60-Х ГОДОВ
ПРОШЛОГО ВЕКА



Ресторан расположен на первом этаже, и панорамные окна выходят на Малый проспект, днем весьма оживленный. Здесь есть и небольшая открытая терраса с уютным диваном. И, как это ни странно для «непейзажного» места, самый популярный стол — тот, что вдоль окна, причем диван возле него повернут спинкой к залу. Интерьер здесь весьма выразительный: футуристические ломаные линии деформированного металла на стенах, контрасты света, приглушенный

цвет, мягкие низкие кресла... Как на какой-нибудь космической станции на Солярисе. Зеркальное отражение световых акцентов на затемненных окнах создает эффект «огней большого города». Автор дизайн-проекта — Вячеслав Хомутов, возглавляющий проектно-строительную компанию «Хаубаус» (интерьеры ресторанов «Арка» на Конюшенной, «Шалашин» и др.).

Меню отдано на откуп молодому шефу Дмитрию Кремневу (до этого

BULI С АМБИЦИЯМИ

НА МАЛОМ ПРОСПЕКТЕ ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЫ ОТКРЫЛОСЬ НЕОБЫЧНОЕ ДЛЯ ЭТИХ МЕСТ ЗАВЕДЕНИЕ — BULI LOUNGE & RESTAURANT. ЭТО ПЕРВЫЙ ПРОЕКТ МОЛОДЫХ РЕСТОРАТОРОВ МАКСИМА КУЗМЕНКОВА И АРЧИЛА ТУСИАШВИЛИ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

работал в ресторане «Царь»). Меню небольшое, но понятное — можно сказать, оно состоит из европейских хитов в авторском исполнении. Из закусок впечатляет «рубленный лосось на манер тартара с муссом из авокадо», в категории супов интересны суп из лесных грибов с хересом и томатный с морепродуктами, из горячего стоит выбрать черные пельмени из косули или палтуса на пару с имбирным соусом. Для любителей блюд, приготовленных

на гриле, в заведении имеется печь Josper. Дмитрий Кремнев славится и своими завтраками — говорят, на его каши приходят специально.

А вот название ресторана весьма загадочно. Арчил Тусиашвили рассказывает, что они не претендовали на лавры испанского «Эль Були» (El Bulli) — одного из лучших ресторанов мира, но по итогам мозгового штурма победило некое производное — «були» (Buli). А ведь как корабль назовешь, так он и поплывет. ■

RED. STEAK & WINE: ГОТОВЬТЕ ДОМА

РЕСТОРАН RED. STEAK & WINE ПРИДУМАЛ АЛЬТЕРНАТИВУ ШАШЛЫКАМ НА ПРИРОДЕ.

Теперь здесь не только подают стейки в стенах заведения, но и предлагают на вынос. Сырой стейк находится в специальной вакуумной упаковке, к нему прилагается фирменный мясной соус и пошаговая инструкция по приготовлению. Поэтому его можно приготовить самостоятельно — дома или на природе. В отдельном меню — четыре вида альтернативных стейков (топ-блейд, рамп, фланк, скерт) и три классических (нью-йорк, рибай и филе-миньон). Скоро ресторан планирует организовать собственную службу доставки.

Red. Steak & Wine — неклассический стейк-хаус на Петроградской стороне. Владельцы рестора-

на — Эльдар Кабиров (в прошлом — Abajour cafe, «Мороженица») и Андрей Петухов («Винная лавка»). В меню заведения — одиннадцать видов стейков (классические отрубы: филе миньон, нью-йорк, рибай, портерхаус; альтернативные: фланк, рамп, скерт, топ-блейд), приготовленных как по классической технологии на гриле, так и при помощи «су-вид» (sous-vide). Эта технология вакуумного приготовления пищи (запечатанной в герметичный пластиковый мешок) при температуре, значительно ниже обычной, позволяет готовить не пережаренный продукт, сохраняя его сочность и равномерную степень готовности внутри. ■



ЧТОБЫ
ПРИГОТОВИТЬ
ТАКОЙ СТЕЙК,
НУЖНО ПРИМЕРНО
15 МИНУТ

«ПОЛЕТ-КАФЕ» БЕЗ ИЗЛИШЕСТВ НА МЕСТЕ КАФЕ-КЛУБА

«КИТАЙСКИЙ ЛЕТЧИК ДЖАО ДА» НА УЛИЦЕ ПЕСТЕЛЯ ОТКРЫЛОСЬ «ПОЛЕТ-КАФЕ».

Для автора дизайн-проекта Евгения Нейманда (возглавляет дизайн-студию Bultaur на Петроградской стороне) это первый общественный интерьер. Для повара Максима Полозкова (работал су-шефом в «Макаронниках», в Probka Family) — первый ресторан, где он выступает в качестве шефа. Для идеолога «Полет-кафе» Валентина Филатова (Probka Family, арт-директор кафе «Дом Быта» и «Голландия») — первый крупный самостоятельный проект. Форму для официантов создал дизайнер Владимир Бухинник, саундтрек — композитор Игорь Вдовин.

В «Полете» довольно необычная концепция кухни: здесь время от времени будут работать приглашенные повара, каждый из которых внесет в кухню что-то новое. Также приветствуются домашние рецепты: в меню есть, например, борщ по рецепту яды Валентина Филатова и лимонный пирог бабушки. Итальянская часть меню — классика жанра: закуски антипасты, паста, пицца. К традиционным рецептам здесь подходят небанально — например, гречу с нежными щучьими котлетами посыпают



В ЭСТЕТИКЕ МИНИМАЛИЗМА — ОСТАВЛЯТЬ В ПРОСТРАНСТВЕ МЕСТО ДЛЯ СВЕТА И ВОЗДУХА

тертым пармезаном, а в салат из рукколы под устричным соусом добавляют обжаренную куриную печень.

Архитектор и дизайнер проекта Евгений Нейманд — приверженец функционализма. Он полагает, что все рестораны-кафе Петербурга по своему дизайну не оригинальны и похожи один на другой. Поэтому постарался создать нечто новое: по его словам, помещение само по себе настолько хорошо, что главной задачей стало не перестраивать пространство, а, используя все его плюсы и минусы, создать органичный и минималистичный интерьер. Автор отказался от идеи чрезмерного декорирования: в помещении много света и воздуха, за громадными окнами — Пантелеймоновская церковь, что само по себе неповторимое украшение. Чистые линии, простые формы, натуральные материалы, авторская мебель... Кстати, довольно оригинально спроектированы длинные столы для небольшой компании. Они не прямоугольные, а с мягко срезанными углами, чтобы из-за них было удобно выходить тем, кто сидит на диване. ■