



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Шеф-бариста Ирина Шарипова (бронзовый призер чемпионата России) выбрала для нового заведения кофе Ethiopia Welena

с запахом тропических фруктов и сладковатый на вкус, обычно несвойственный этому напитку. В меню, кроме десертов,

COFFE BAR BONCH НА БОЛЬШОЙ МОРСКОЙ

РЕСТОРАТОР МИХАИЛ ГЕОРГИЕВСКИЙ
(РЕСТОРАННАЯ ГРУППА «ГАСТРОНОМИКА»)
ОТКРЫЛ КОФЕЙНЮ COFFEE BAR BONCH
В ОДНОМ ДОМЕ С ПАНАЗИАТСКИМ
«КИНГ-ПОНГОМ».

— сэндвичи, бутерброды и тосты с разными ингредиентами и внушительных размеров. Также в несвойственной для кофейни традиции здесь будет небольшое меню салатов, супов и горячего. В барной карте акцент делается на легкие алкогольные напитки — вина и аперитивы.

Coffee Bar Bonch рассчитан на 65 посадочных мест в двух залах, общей площадью 150 метров. Интерьер кофейни создал Станислав Браславский — автор дизайна интерьеров не одного заведения

этой ресторанной группы. По его словам, Coffee bar Bonch сделан в эстетике фабричного бюро 1930-х годов. Господин Браславский уверен, что элементы интерьера заведения — окна от пола до потолка, светлое дерево, крашеный пол, морная барная стойка — в тренде самых модных кофейен мира.

Ресторанная группа «Гастрономика» была основана в 2007 году. Сегодня в ее состав входят рестораны «Тесто», «Суп-вино», «Кинг-Понг», «Зиг-Заг». ■

В ГРАНД-ОТЕЛЕ НАМЕТАЛИ ИКРУ

В РЕСТОРАНЕ «ИКОРНЫЙ БАР» ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА»
ИКРЫ СТАЛО БОЛЬШЕ.

Сегодня здесь можно попробовать двенадцать ее видов и даже золотую — дальневосточной стерляди-альбиноса, которая в природе крайне редка: по некоторым данным, в год во всем мире ее добывают 500 кг. Считается, что именно эта икра первой попала на царский стол во времена Ивана Грозного. Она нежно-янтарного цвета и имеет вкус специфический. И запивать ее можно хоть водкой, хоть шампанским брют.

«Икорный бар» — крупнейший в городе закупщик черной икры, и сегодня к предложению пастеризованной икры добавился новый раздел — российская малосольная (непастеризованная) икра: белуги (самый дорогой вид), астраханского и сибирского осетра, севрюги и стерляди. Здесь также подают непастеризованную икру лососевых — кеты и горбуши. В ресторане можно попробовать и самый забытый вид икры — щучью, которая так же считалась деликатесом. А фирменное

блюдо ресторана — это «Яйцо в яйце»: черная икра, украшающая яичную кашку с трюфельным маслом, заключенную в целную скорлупу. Все это подается в шоте — иначе говоря, в стопке, наполненной морской солью.

Определиться с выбором и разобраться в гастрономических тонкостях помогает водочный сомелье Александр Дмитриев. Он проводит дегустации, посвящая во вкусовые сочетания икры и любимого русского напитка. ■



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

КРЫМСКИЙ СЕТ В РЕСТОРАНЕ «ПАЛКИНЬ»

НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ ИЗ БЛЮД ЧЕРНОМОРСКОЙ КУХНИ И БЛАГОРОДНЫХ
КРЫМСКИХ ВИН СОЗДАЛ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ПАВЕЛ МЕЛЬНИКОВ.

Ужин из шести перемен дополняют шесть специально подобранных напитков — ярких образцов вин Крымского полуострова. Сет открывает крем бархатной текстуры из баклажанов с орехами и легким творожным сыром. Это блюдо в сочетании с игристым вином «Пино Фран Брют Розе» призвано пробудить аппетит и подготовить к дегустации остальных позиций крымского сета.

В качестве горячей закуски подают черноморскую треску с вялеными томатами. Нежное филе вымачивают в молоке из петрушки, а затем готовят на пару. Дополнением к блюду является бокал белого вина «Кокур» («Массандра»).

Третье блюдо в сете — пряный крем-суп из сельдерея в сочетании с мидиями, подкопченными на ольховой стружке. Его дополняет самое мощное вино сета — «Херес Ореанда».

В качестве основного блюда подают черноморскую камбалу калкан с варениками из тыквы и бокалом белого вина «Жемчужина Инкермана», 2010.

На десерт — персиковая шарлотка в сочетании с бокалом белого «Муската Красного Камня». Завершает сет эксклюзивное вино — «Мускат» 1944 года завода «Массандра» в сочетании с легким виноградным сорбетом с лавандой. ■



ВИКТОР КОРОТКОВ

ВИНОГРАД В КРЫМУ
ВЫРАЩИВАЮТ
УЖЕ БОЛЕЕ
ДВУХ ТЫСЯЧ ЛЕТ