

«КВАРТИРА КОСТИ КРОЙЦА» ДЛЯ СВОИХ

НА УГЛУ НЕВСКОГО И УЛИЦЫ МАРАТА ОТКРЫЛОСЬ НЕОБЫЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Это самый большой спикизи-проект в России — его создателем называют Евгения Кадомского, сооснователя Food Retail Group.

Спикизи-бары и рестораны — сегодня один из самых модных трендов; так назывались заведения в эпоху сухого закона в США, где спиртное наливали нелегально и только своим. В интерпретации современных реалий — это заведения с четкими правилами и условиями, куда не ходит массовый потребитель.

Площадь «Квартиры Кости Кройца» — 800 кв. м. Здесь нашлось место ресторану, бару и чайному залу. А еще здесь есть кабинет (он же место встреч и мероприятий) и спальня, которые можно арендовать как временные апартаменты. Это единственный случай в России, когда в пространстве, предназначенном, в том числе, под ресторан, можно жить

и даже пользоваться кухней с холодильником. Попадают в «Квартиру» только с помощью виртуального ключа — сначала нужно заполнить заявку на сайте проекта.

Предметы интерьера для «Квартиры» собирались по всему миру. Ресторанное меню разработывал московский концепт-шеф Дмитрий Беляев, известный по проектам Buro Canteen, B152 Tearoom и «Дом быта». В основе концепции — travel food, еда, которая встречается на пути каждому путешественнику. Шеф-повар ресторана — Вячеслав Морозов.

Чайный зал на сотню посадок выполнен в стиле старинного тибетского храма. Чайная карта составлена российскими экспертами — здесь представлены десятки сортов, большинство из которых сложно найти в обычных магазинах и заведениях. ■



РЕСТОРАННЫЙ ЗАЛ В ГРОМАДНОЙ «КВАРТИРЕ КОСТИ КРОЙЦА»

«ЧЕЧИЛ»: ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ РАЗНЫХ РЕГИОНОВ



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА НЕ ПЕРЕГРУЖЕН ДЕТАЛЯМИ

В ДЕГТЯРНОМ ПЕРЕУЛКЕ В РЕКОНСТРУИРОВАННОМ ЗДАНИИ В СТАРОЙ ПЕТЕРБУРГСКОЙ ЗАСТРОЙКЕ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ «ЧЕЧИЛ»

Два этажа, веранда, внутренняя парковка — эти детали немаловажны для заведения в той части центра города, которую не назовешь ресторанным местом.

Кухня позиционируется как внесезонная, она складывается из гастрономических особенностей разных регионов Грузии. Здесь подают кахетинскую хашламу и цуккини по-аджарски, хачапури по-мегрельски и свиные ребрышки по-рачински, суп с боржомом — на мацони с редисом и целиком запеченную в сванской соли курицу. На завтрак готовят квели из надуги — сырные блинчики со сливочно-творожным

сыром и салат с арбузом и имеретинским сыром, обернутым в невесомое тесто.

В десертной карте, кроме торта с инжиром и классического наполеона, есть и неожиданные блюда — например, сладкая карбонара и шишки — точь-в-точь еловые, но из шоколадного безе. И, конечно, чурчхела — застывший виноградный сок с грецкими орехами внутри.

Интерьер ресторана вполне современен и выдержан в светлых тонах. Много живой зелени, абажуры из макраме, над открытой кухней-очагом — медная утварь и пузатые банки с разносолами. ■

ОСЕНЬ В «ГЕОГРАФИИ»

В СЕНТЯБРЕ В МЕНЮ РЕСТОРАНА «ГЕОГРАФИЯ» ПОЯВИЛИСЬ БЛЮДА ИЗ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Например, тако с куриным филе в томатном соусе с перцем халапеньо и хитрым набором редких специй подают на хрустящей лепешке «тостада» вместе с брынзой и красной фасолью. А сладковатую остроту мексиканской закуски балансируют свежие овощи и воздушная сметана. Ароматный салат из подкопченных лисичек и вешенок в сочетании с обжаренным картофелем дополнен свежестью трав и насыщенным соусом на основе укропного масла. Насыщен-

ный вкус супа шурпа получается благодаря специально выбранной баранине на косточке, овощам, нуту и пикантной кинзе. Растопленную свиную грудку в азиатском маринаде из устричного соуса и множества специй подают с легким салатом из зеленого яблока, свежей кинзы и киноа.

В «Географии» создали и свою версию десерта «Павлова»: безе и заварной ванильный крем покрывает яркий ягодный соус, напоминающий о недавнем лете. ■



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» В НОВОЙ ТРАКТОВКЕ