

«САЛХИНО» СТАЛ КУЛЬТОВЫМ



Интерьер по национальным мотивам

Ресторан «Салхино» (он же — «Чебуречная на Майорова») отметил свое 55-летие. Место это известно, наверное, всем коренным ленинградцам. Больше чем за полвека многое здесь изменилось, но что-то осталось неизменным. «Михаил Сергеевич мог съесть сразу 16 чебуреков, — вспоминают сотрудники ресторана „Салхино“ об одном из многих звездных посетителей заведения — артисте Михаиле Боярском. — Далеко не сразу удалось приучить его к другим блюдам». Среди гостей ресторана много известных людей: семейства Ургантов, Владимира Машкова, Александра Домогарова, Игоря Бутмана... В разное время его посещали Кирилл Лавров, Евгений Лебедев, Виталий Соломин, Анна Самохина, Илья Олейников. Во время гастролей сюда часто заходил Александр Абдулов. А из БДТ приходили с кастрюлей, которую загружали чебуреками доверху — на всю труппу. Бывал здесь и Григорий Романов (первый секретарь Ленинградского обкома КПСС) — ел шашлык и котлеты по-карски. На время его визита, вспоминают сотрудники, ресторан закрывали и даже проспект перекрывали. Впрочем, хаживали в ресторан и рядовые горожане, и гости Северной столицы, и даже бедные студенты. Порция фирменных «Чебуреков по-ленинградски» (четыре штуки) стоила 35 копеек, их упаковывали в бумажные мешочки.

Грузинские блюда в Петербурге выглядят так же, как и на исторической родине



«Самые главные блюда не изменились, — говорит шеф-повар Михаил Дитятьев. — Но сегодня люди больше стали путешествовать и открывать для себя новое, потому приходится их баловать. Чебуреки — это вкусно, но каждый день только их есть не будешь». Хотя Наталья Плахута, более десяти лет возглавляющая ресторан, признается: «Чебуреки есть практически в каждом чеке. Кроме того, неизменными на протяжении 55 лет остаются еще два хита — суп „Чанахи“ и баранина „Хазани хоровац“». Кое-что за эти годы, конечно, изменилось: баранина раньше была замороженная, а теперь охлажденная; нынешняя итальянская мясорубка лучше прежней чувашской; да и чебуреки сегодня изготавливают машины — их четыре, и за смену с 11 утра до 11 вечера они производят 2400 штук.

В начале 1960-х «Чебуречная» находилась в здании на углу Садовой и Мясникова и входила в Трест столовых Октябрьского района. Старейший вариант меню датируется 24 января 1962 года — именно этот день принято считать днем рождения ресторана. Спустя двадцать лет заведение получило свою нынешнюю «прописку» (Вознесенский, 55), название («Салхино» в переводе с грузинского означает «радушие», «гостеприимство») и сохранившийся по сей день внутренний вид. Конкурс на создание проекта интерьера для ресторана выиграла Грузинская академия художеств, и в залах «Салхино» появилось множество кованых декоративных элементов и чеканки. Национальный колорит привлекал в ресторан съемочные группы многих советских фильмов.

Кстати, четыре зала ресторана, рассчитанные почти на 150 мест, — лишь малая видимая часть гастрономического «айсберга»: всего 200 кв. м. А еще 800 кв. м занимает кухня: холодный, горячий, овощной цеха и даже огромный мясной цех с крюками, где мясник разделяет туши.

«Санкт-Петербург — самый грузинский город России, — уверен почетный гость ресторана, художественный руководитель вокально-хореографического ансамбля «Иверия» Ираклий Русия. — Он отличается особым менталитетом, культурой, гостеприимством — и этим похож на Тбилиси. Это надо сохранять и передавать, что и происходит в ресторане „Салхино“. Хочется, чтобы похожие между собой города всегда были вместе!»

Вероника Зубанова

«МЕЗОНИН» ВЗЯЛСЯ ЗА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Шеф-повар гранд-отеля «Европа» Йен Миннис разработал новую концепцию меню кафе «Мезонин» в рамках философии здорового питания. В основе меню лежит трилогия «рыба-овощи-злаки». «Это еда, приближающая нас к природе и здоровью. Еда, открывающая настоящий вкус продуктов, от грубого до благородного, но всегда исключительного», — полагает Йен Миннис.

Инновационный подход состоит в предоставлении гостям полной свободы выбора — не только ингредиентов блюда, но и способа их обработки и подачи. Раздел «Царский сад» предлагает гостям создать свой собственный салат из 13 видов свежих листьев — от привычных лолла росса и ромэна до цикория и капусты кале; 24 видов овощей — от спаржи до сортовых томатов и шести видов заправок. Салаты со злаками — это микс из разных овощей, трав, сушеных ягод и орешков.

Сэндвичи и роллы представлены в средиземноморском исполнении с цельнозерновым хлебом, песто и фетой, в арабском — с лавашом, курицей в специях с кориандром и карри, в тайском — с перцем и зеленым луком. В рыбном разделе шеф-повар предлагает гостям выбрать не только один из пяти видов, но и способ ее обработки (на гриле, на пару или обжаренная на сковороде), а также множество гарниров и соусов.

Завершают меню десерты без муки — шоколадный торт и яблочный крамбл с ванильным мороженым.

Свежие овощи и травы — ингредиенты, из которых гость ресторана сам может составить салат перед тем, как его приготовят

