

ОРЕТИТ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР

НА УЛИЦЕ БЛОХИНА ОТКРЫЛАСЬ КОФЕЙНЯ ОРЕТИТ С ДЮЖИНОЙ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ПИРОЖНЫХ МАКАРОНИ, НАТУРАЛЬНЫМИ АВТОРСКИМИ ДЕСЕРТАМИ И ВЫПЕЧКОЙ, ЗАВТРАКАМИ И ОБЕДАМИ.

Соучредитель и шеф-кондитер кофейни Катерина Ананьева обучалась и стажировалась у мастеров Парижа и Нормандии, и меню кондитерской построено на классических французских рецептах в авторской интерпретации. В приготовлении используются натуральные продукты и ингредиенты, некоторые из них привозятся напрямую с исторической родины. В Oretit можно попробовать сезонные пирожные — например, зимние со вкусом глентвейна, приготовленные из французского вина с пряностями, а также разные макароны: например, сочные ваниль-манго с добавле-

нием натуральных семечек ванили, нежные малина-роза и насыщенные абрикос-лаванда с прованской лавандой, шоколад-кофе-кардамон, в которых используется несколько сортов горького шоколада.

Также на десерт подаются профитроли, пирожные из заварного теста с начинкой (жасмин-манго, вишня-чай, смородина-фиалка), натуральный мармелад на пектине, шоколадный брауни в авторской интерпретации, фисташковый чизкейк с кунжутом и малиной.

Завтраки здесь готовят с утра и до закрытия. В меню французский рисовый



В ИНТЕРЬЕР ПОПЫТАЛИСЬ ПРИВНЕСТИ ЛЕГКОСТЬ И ПРОЗРАЧНОСТЬ

пудинг с ванилью и малиновым соусом, запеченная бриошь с яблоками и орехами в медовой карамели, круассаны на фермерском масле с лососем или ростбифом. Есть и более плотные блюда: «салат французских друзей из Нанта» (его подают в хлебном куполе), крем-супы — свекольный, томатный и карри-суп на кокосовом молоке, традиционные сэндвичи тартины (а-ля жульен, маргарита и с ростбифом и сливочным кремом), приготовленные на от-

крытой кухне. Тесто для выпечки делается по французским технологиям с большим количеством сливочного масла, весь цикл приготовления занимает более 20 часов.

Пространство кофейни Oretit разделено на несколько функциональных зон, которые могут трансформироваться. Над открытой кухней построен второй этаж с большим столом для больших компаний, гастрономических лекций и мастер-классов. ■



ДЕСЕРТНАЯ КЛАССИКА В АВТОРСКОЙ ТРАКТОВКЕ — В ТРЕНДЕ ЗАВЕДЕНИЯ

«ВОЛНА GOURMET SAFE»: СОЛНЦЕ В ОРГАНИЗМЕ

ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ «ВОЛНА GOURMET SAFE» ВКЛЮЧАЕТ ДВА НАПРАВЛЕНИЯ: COMFORT FOOD КОНЦЕПТ-ШЕФА РАДЖЕША ТАПЛИЯЛА И ЯПОНСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕНДЕНЦИИ NAMI JAPAN В ИСПОЛНЕНИИ ШЕФА ИЗ БАРСЕЛОНЫ ДАНИЛА СЕРГЕЕВА.

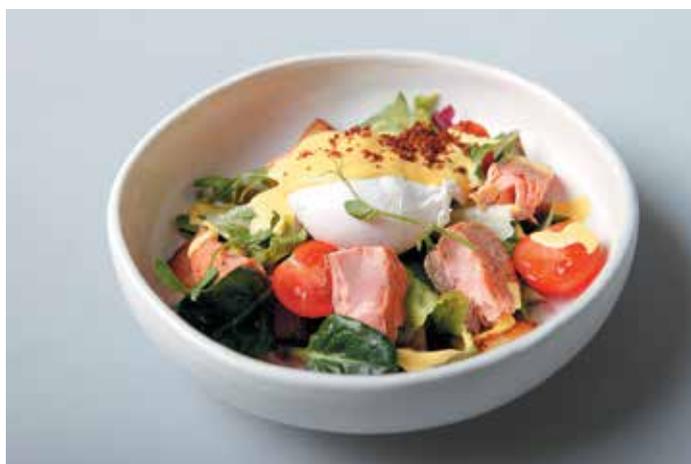
«Смоук», «Веган», «Прадо», «Киото New Style», «Оливьер», «Голд», «Дон», «Роял» — роллы в авторской трактовке Даниила Сергеева содержат, как правило, неизбитые сочетания ингредиентов, обладают выверенным балансом вкусов и легкостью текстур. Стоит внимания, например, тунца-канелон с трюфельной заправкой и

гуакамоле — это тоже своего рода ролл, только из тунца, в который «завернуто» содержимое. Далека от привычной массовой стилистики и новая коллекция суши гункан.

«Суть нашей кухни: сезонность, качество, полезность, вкус. Очень хорошо, когда блюдо и полезно, и при этом вкусно.



ТУНА-КАНЕЛОН С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ И ГУАКАМОЛЕ



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Санкт-Петербург — город, где мало солнца. И наша кухня как раз и предназначена для создания солнца в организме», — говорит Данил Сергеев.

В числе потенциальных хитов от Раджеша Таплияла — оригинальная версия тартара из тунца (с гуакамоле, рукколой, мятой, клубникой и лесным орехом); са-

лат из мурманского гребешка с зелеными листьями, попкорном из гречки, ферментированной клубникой, зеленым яблоком и ромашковым кефиром; креветки в сметанно-лимонном соусе с капустной крупкой; осьминог на гриле с кремом из картофеля, шпинатом и пармезаном. ■