

НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ОТ СТАРЫХ ЗНАКОМЫХ

ЕЖЕМЕСЯЧНО В ПЕТЕРБУРГЕ ОТКРЫВАЕТСЯ ДЕСЯТОК НОВЫХ РЕСТОРАНОВ. НЕ СТАЛО ИСКЛЮЧЕНИЕМ И ЛЕТО 2012 ГОДА. «ОТЛИЧИЛИСЬ» В ОСНОВНОМ КРУПНЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ХОЛДИНГИ. НО ЕСТЬ И ИНТЕРЕСНЫЕ НЕСЕТЕВЫЕ ПРОЕКТЫ — ОТ ИЗВЕСТНЫХ В ГОРОДЕ РЕСТОРАТОРОВ И ДЕКОРАТОРОВ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

FOOD RETAIL GROUP («Две палочки», «Шатер», Marchelli's, People, Vosaduli) открыла на Невском проспекте заведение с интригующим названием «**ДЛИННЫЙ ХВОСТ**». Оно отсылает к старой китайской сказке: у зайцев когда-то были длинные и пушистые хвосты, но они их лишились из-за лукавства и хвастовства. Однако, согласно поверью, заячий хвост приносит счастье, если потерять его и загадать желание. Теперь есть где это проверить. В двухэтажном заведении стоит огромная статуя зайца «Мадзунга» — символа жизнелюбия, чуткости, плодovitости и изобилия. Изобилие блюд в меню «Длинного хвоста» создавали бренд-шеф Food Retail Group Кирилл Сухочев, известный сингапурский шеф-повар Кент Ли и бренд-кондитер швейцарец Philippe Blondiaux. Первый, по собственному выражению, «собирал конструктор» из различных азиатских блюд и вкусов, сохраняя при этом их аутентичность, но адаптируя для европейского восприятия. Второй принимал посильное участие в сборке конструктора и «ставил» wok, третий создавал сладкие шедевры. В меню — блюда на воке (пад-тай, пак-чой и др.), гриле и тепане; дим-самы, спринг-роллы, острые и кисло-сладкие супы; фруктовые, йогуртовые и овсяные смузи. Есть азиатский «Цезарь»; салат из утки с анисовым соусом; салат из копченого лосося и авокадо; панини с семгой и шпинатом; имбирная говядина; кокосовый суп с морепродуктами; индийский блинчик с бананом и карамелью; индийские лепешки «роти прата» с картофелем или дайконом; лосось stones в соусе терияки с водорослями нори. Кстати, блюда stones (на раскаленном до 400°C вулканическом базальтовом камне) можно приготовить самостоятельно: гостю предложат фарш, принесут выбранные продукты и научат, как приготовить морепродукты, мясо, рыбу, овощи, регулируя по своему вкусу степень прожарки. В ближайшем будущем петербуржцев ждет еще одна премьера от Food Retail Group — клубный ресторан паназиатской кухни «Тао».

Сразу два новых ресторана открыла **GINZA PROJECT**. На улице Одоевского заработала «**ЧУРЧХЕЛА**», на Казанской появился **GINGER**. Первое заведение, как явствует из названия, проповедует кавказскую кухню. Яркий интерьер с заставленными бутылками полками, коробками и зеленью, небольшая открытая кухня, в качестве музыкального сопровождения — французский шансон и англоязычные хиты. Меню разработала Иза Дзандзава: шашлыки, хачапури, харчо, кебабы, сациви, осетинский пирог со шпинатом и сыром, ассорти пхали, чашушули, пити, ачма, цыплята табака, лобио, чебуреки, хинкали, пахлава. Но главное — чурчхела. В меню — аж десяток видов. И еще сотни штук висят над кухней для украшения.

Интерьер **GINGER** разработал дизайнер Андрей Цыганков: свисающие с потолка



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА «ДЛИННЫЙ ХВОСТ»

канаты, ракушки в песке в стеклянных сосудах, кресла цвета морской волны. Это заведение в очередной раз подтверждает любовь Ginza Project к Японии. Кухню «Имбиря» ставил знаменитый токийский шеф-повар Гунджи Хироюки. Он также обучал команду сушистов и разрабатывал меню. Возможно, поэтому в нем нет никаких «реверансов» в сторону иных национальных традиций. Только японские блюда, причем рис готовится по уникальной технологии, чтобы был рассыпчатым и мягким (так любят японцы). Только здесь можно попробовать пресованные «баттера роллы» и татаки из мяса или рыбы.

Двумя новыми заведениями приросла и ресторанная группа «**ШАЛЯПИН**»: на Большой Конюшенной улице открылись кафе «**ТЕАТР**» и гриль-бар «**АРКА**». На месте «Театра» раньше был кабинет художественного руководителя Театра эстрады, а теперь в интерьерах с лепниной и камином подают домашние йогурты, блинчики и каши с орехами и медом, ягодами и сиропами. На обед здесь варят куриный бульон и уху, взбивают в крем-суп зеленые овощи, запекают утиную ножку и делают паровые тефтели. Не забыты и пирожные «Картошка», «Песочное лукошко», салат «Столичный» и бефстроганов. На стенах — эскизы к постановкам театра: с аква-

релей и карандашных рисунков за трапезой наблюдают Труффальдино, Арап, Коломбина и Лизетта. Из «Театра», не выходя на улицу, попадаешь в «Арку».

«**АРКА**» задумана как ресторан, бар, культурная и музыкальная площадка. Конфигурация пространства (узкое «горлышко» бара с 13-метровой стойкой, а затем просторная ресторанная часть) определена исходными данными: ресторан построен на месте самой настоящей арки дома и двора. Над интерьером работали несколько команд дизайнеров, а меню создал единолично Евгений Хитров. Творчески переосмыслив винегрет, салат «Столичный», щи и борщ, он создал contemporary russian cuisine на основе традиционных русских вкусов — свекла, картошка, грибы, капуста. Например, он готовит крем-капучино из белых грибов с бородинским хлебом; салат из копченой трески с запеченной свеклой и молодым картофелем; филе трески со свекольным ризотто. В меню есть и европейские блюда: тартар из морского гребешка с маринованным имбирем; моцарелла с маринованными томатами и соусом песто; салат из тунца, печеной паприки и фенхеля; крем-суп из топинамбура с копченым лососем; филе свинины с молодой спаржей и печеными баклажанами. Самый большой раздел — «горячие закуски».

Маленькие шашлычки (креветки, овощи, телятина, курица, лосось, морской гребешок, маринованное тофу) на деревянных шпажках готовят на гриле и подают на черных каменных досках-подносах. В маленькой кондитерской делают конфеты ручной работы (например, с морской солью), меренги, натуральный мармелад из свежих фруктов и ягод, чизкейк на основе топленого молока. Культурную часть проекта будут представлять концерты, лекции и мастер-классы писателей, ученых, дизайнеров, художников. Впрочем, уже сейчас в «Арке» по уик-эндам играют диджеи.

Пара новых ресторанов появилась и у ресторанной группы «**ВАСАБИ**», причем это не привычные уже одноименные «Васаби» и «Розарио», а новое направление — рестораны украинской и восточной кухни. «**ПРИМОРСКИЙ**» открылся на Богатырском проспекте, «**КУРОРТНЫЙ**» — на проспекте Энгельса. Меню обоих ресторанов практически одинаковое — ностальгически украинско-кавказское. Шеф-повар Михаил Румянцев включил в него салат «Мимоза», картофельный салат с рыбой горячего копчения; салат из бакинских томатов с щавелем; рулетики из баклажанов с ореховой пастой; соленые огурцы с медом; соленые грузди с луком; харчо с бараниной; → 30