

28 → филе говядины по-деревенски; те-лячью печень в горошке с грибами и сли-вочным соусом; манты с мясом и тыквой. Есть и фирменные блюда: закуска из по-мидоров и перца с хреном; белые грибы в сметане; вареники с творогом; шашлык по-башкирски; «Уха из петуха» (куриный бульон с осетриной). Интересны безалко-гольные напитки — морсы (облепиховый, клюквенный, черничный), взвар сушеных груш, напиток из шиповника.

Второе заведение под маркой **ITALY** заработало на Московском проспекте, в гостинице «Россия». По району названо «**ITALY ЮГ**», по кухне и дизайну практиче-ски повторяет своего северного брата, но более масштабно. И событийно. Именно здесь будут проходить занятия собствен-ной школы вина ресторанной группы Italy с дегустацией образцов и закусками от шеф-повара. Курс ведет сомелье Анна Москвитина, тема, конечно, «Итальянские вина», уроки проходят по понедельникам с 8 октября по 24 декабря. На первых за-нятиях — общее введение в курс, затем — вина по регионам страны.

Добралась до Северной столицы и си-бирская сеть пабов «**ХЭРАТС**». Двадцать третий в стране, первый в Петербурге паб открылся на Староневском. Очень маленький, очень демократичный и, по-жалуй, слишком смелый для культурной столицы. Здесь вряд ли кому-то понравят-ся навязчивые указания о том, как стоит вести себя в туалете. В зале — почти что самообслуживание: нужно самому взять меню и сделать заказ у стойки. Правда, блюда все-таки принесут за столик, но не официант, а бармен. Тут свои правила (крепкий алкоголь, например, наливают по 40 мл), приличная музыка (рок и рок-н-ролл) и фирменные сигары «Хэратс». В коротком меню (всего около 30 блюд, включая десерты и закуски) — салаты «Цезарь», «Греческий», «Хэратс» (с говя-диной и овощами); супы «Стью на Гинне-се» и «Айриш стью»; запеченная рулька; котлета на кости; ростбиф; колбаски.

На Литейном проспекте поселился очередной «**ВОЛКОНСКИЙ**» и появилось второе заведение сети **FASTA PASTA** — в «Англетере» стало всем «**СЧАСТЬЕ-2**», на Полтавской улице открылась десятая в городе пироговая «**ШТОЛЛЕ**». Свой «**ТОКИО СИТИ**» (уже пятнадцатый в сети) появил-ся у жителей Курортного района — на границе Солнечного и Репино. Третий «**ЛЮБИМЫЙ ХАБИБ**» открылся на улице Ру-бинштейна, девятый **BULLHOUNS** с видом на Приморский парк Победы и стейками из австралийской мраморной говядины — на Крестовском острове.

Александр Затуливетров открыл на ка-нале Грибоедова ироничное заведение под названием ложный хипстер-буфет «**СВИТЕР С ОЛЕНЯМИ**». Олени в интерьере не представлены, а вязаный «свитер» с северным узором надет на колонну в центре зала. Есть сцена, на которой по вечерам с четверга по субботу проходят выступления музыкальных коллективов. По задумке создателей, «Свитер с оле-нями» предназначен для «думающих» людей. Причем думающих не о деньгах. Особенность меню — единые цены на целые разделы блюд (одна стоимость у всех салатов, одна — у всех супов). Что-бы гость выбирал по вкусу, а не по кар-ману. В меню — блюда европейской и азиатской кухни, тапас, бургеры, блюда на мангале. Куриный суп с клецками со-седствует с тыквенным крем-капучино с



ЗАЛ РЕСТОРАНА «ТЕАТР»

имбирем и тыквенным песто, кокосовым «Том Кха Кай» с куриным мясом, аме-риканским кукурузным супом с куриным филе, копченым сыром и колбасками. Салат со шпинатом, жареным виногра-дом, куриной грудкой гриль, томатами черри, огурцами, фундуком и апельсина-ми с соусом из водорослей с ореховым соусом собственного приготовления и «Цезарем» с курицей. На горячее подают жареный камамбер с конфитюром из инжира в слоеном тесте со свекольным желе; мусак; черную че-чевицу с овощами и тимьяном; «Фиш энд чипс» и др.

Не ложный, а скорее студенчески-театральный «**БУФФЕТ**» открыла на Мохо-вой команда бара «Король Плющ». Инте-рьер черно-белый, с отсылкой к Франции, музыкантам, танцовщицам, мимам. В основном зале — большие окна, длинная контактная стойка и настольный футбол, в отдельном помещении предполагается проведение развлекательных мероприя-тий. Кухня весьма разнообразна как по цене, так и по формату: есть «комбо»-обеда с бургерами и картофелем фри, классические салаты («Греческий», «Ни-суаз»), окрошка, сосиски и бефстрога-нов с пюре. А есть — куриный салат с миндалем и кинзой в сметанно-лимонном соусе; рулеты «Аляска» из блинов с сем-гой слабой соли и мягкого сыра; запе-ченное с белым вином филе белой рыбы с овощами по-провански на подушке из зеленой фасоли; медальоны в испан-ском стиле с маринованными овощами; говядина по-бургундски, маринованная в красном вине с травами и обжаренная с шампиньонами в томатном соусе.

В мансарде галереи бутиков «Гранд-Палас» (на месте Seven Sky Bar) в августе открылся ностальгический ресторан-бар «**ЧАЙКА**». В интерьере — всевозможные ретроштучки — от изображений знака качества и кубика Рубика до советских магнитов и мотоциклов. В меню — но-стальгические блюда советской эпохи, принадлежащие кулинарным традици-ям разных народов некогда нерушимого Союза, а также «дружественные» евро-

пейские. Любители советской кухни най-дут в меню салат «Столичный», отварные сосиски с картофельным пюре и зеле-ным горошком, борщ, харчо из барани-ны, картофельные draniki со сметаной и красной икрой, макароны по-флотски. Поклонники интернациональной друж-бы — суп «Минестроне», «Вителло Тон-нато», судака с «Польским» соусом, а также запеченных с сыром, томатами и лососем мидий. Есть раздел «Бар-Буфет-Кулинария», к каждому блюду из которо-го предлагается рюмка «Столичной». В нем, в частности, котлета «Московская», икорный буфет (икра лосося, палтуса, минтая и щуки), икра кабачковая, бычки в томате. В коктейльной карте скоро по-явятся «Транссибирский экспресс», «Се-верное сияние» и «Ерш». Рыбный день здесь проводят не по четвергам, а по вторникам, в специальном рыбном меню от шеф-повара Александра Князева — котлеты из щуки, наваристая уха и др. Обещают и насыщенную арт-программу: ретровечеринки, концерты советских ку-миров, показы старого кино.

На Мойке открылся ресторан «**ЯТЬ**» — демократичный настолько, что называть его рестораном сложно. И явно туристи-ческий — с акцентом на русской кухне. Специально для ресторана во Владимир-ской области были заказаны глиняные горшочки, в которых подают горячие блюда. А главные технологии их при-готовления — запекание и томление. В горшочках подают, например, говядину с картофелем и черносливом; баранину с овощами и травами; курицу со сметаной и кабачками; бигос с тремя видами мяса; гречневую кашу с лесными грибами;

треску с овощами и каперсами; сезон-ное овощное рагу; свинину с чечевицей, яблоками и рябиной. Кроме горшочков, есть салат-бар (обновляется постоянно), сельдь с картофелем и розовым луком, соленья (квашеная капуста, соленые огурцы, помидоры, чеснок и черемша); суп дня (суточные щи, куриный бульон, уха с лососем и сливками, борщ, рас-сольник, гороховый, грибной и похлебка из куриных потрошков) и пирожки. Слад-кие пирожки следует считать десертом, ибо иных лакомств не предусмотрено.

Создатели гастрономического ресто-рана «Белуга» на Васильевском острове Михаил Орлов (автор интерьеров «Гин-за», «МариВанна», «Гастроном» и др.) и Владимир Родионов («Сенной бар» и «Демидов») презентовали совместный проект. На крыше комплекса «Толстой сквер», одного из самых высоких зданий Петроградского района, появился пано-рамный ресторан **SKY TERRACE**. Простран-ство разделено на четыре зоны, каждая из которых обособлена. Есть Family Park с уютными бунгало для семейных гостей; Sky Garden, где много зелени; Wine Bar с винами, коктейлями и кальянами. Глав-ная площадка с видом на исторический центр города — собственно Sky Terrace, где обещают концерты звезд и модные показы. Маленькое меню составлено из блюд итальянской, японской и паназиат-ской кухни: пицца с лососем, рикоттой и шпинатом; тартар из тунца с кунжутным соусом и гуакамоле; салат с запечен-ным камчатским крабом, грейпфрутом и авокадо; жареные роллы с креветками; суп «Том Ям»; крем-суп из тыквы на ко-косовом молоке с гренками; каре ягненка с овощами гриль; морские грешки с икорным соусом и спаржей на пару. За-ведение открылось как летнее, но в пер-спективе планируется сделать его всесе-зонным.

А рядом с Пятью углами открылось не-обычное заведение от Антона Белянкина, вокалиста группы «Два самолета» и ав-тора нескольких оригинальных проектов («Белград», «Фидель», «Дача», «Берму-ды»). Новый бар носит название научный клуб «**ЭПСИЛОН**». Всего две небольшие комнаты, в одной из которых — барная стойка, электрофорная машина и колбы в витрине, во второй — крохотный танцпол, пианино «Красный октябрь» и выставки работ друзей музыканта. Кормить гостей здесь не предполагается, разве что по-давать орешки, чипсы и сэндвичи в каче-стве закуски. Зато есть фирменные кок-тейли с именами нобелевских лауреатов, а также наборы юного химика (подают в мензурках) и юного тусовщика (три виски с колой, четыре виски со льдом, четыре порции водки с лимоном или огурцом). Самые «научные» в этом заведении — ту-алеты. Со стен смотрят гении, и о каждом можно узнать что-то новое, например: «Создатель радио Попов наломал по пья-ни дров» или «Пил самбуку залпом стоя Резерфорд, не зная горя». ■

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПОВАР НАУЧИТ В GUSTO

Первая в Петербурге кулинарная школа итальянской кухни открылась в ресторане Gusto. Это авторский проект итальянского шеф-повара из Рима Фабрицио Фатуччи. Террин из фуа-гра, пармиджано из бакла-жанов, равиоли со шпинатом, фаготтини с крабом, канолли по-сицилийски... Раньше эти блюда встре-чались лишь в меню ресторанов, теперь Фабрицио расскажет, как приготовить их дома. Он познакомит всех желающих с миром гастрономии, хорошего вкуса и настоящей итальянской кухни. Шеф поделится своим опытом и раскроет некоторые секреты. Также будут проводиться различные лекции по гастрономии и винам, откроется детская школа этикета. Кулинарная школа в Gusto — это еще и площадка для пре-зентаций, корпоративных и личных праздников. Здесь можно провести различные мероприятия, устроить тим-билдинг, встретиться с деловыми партнерами и прессой в неформальной обстановке.