

КУХНЯ С АКЦЕНТОМ

ДОЛЯ РЕСТОРАНОВ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НА РЫНКЕ ПЕТЕРБУРГА СОСТАВЛЯЕТ ОКОЛО ТРЕТИ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ЗАВЕДЕНИЙ. ПРИ ЭТОМ ПАЛЬМУ ПЕРВЕНСТВА ПО-ПРЕЖНЕМУ ДЕРЖАТ ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

По данным Института ресторанных технологий, в Петербурге итальянская кухня занимает второе место после русской. В числе последних открытий — **BRERA BAR** на Почтамтской улице, позиционирующий себя как «миланский» ресторан. Брера — одна из самых крупных галерей Милана и целый район города, эпицентр культурной жизни. И главное в новом заведении — итальянская атмосфера. Но и кухне уделено большое внимание. Шеф-повар Фортунато Уццоло готовит классические блюда (ризотто с морепродуктами, спагетти карбонара, карпаччо из лосося или говядины, тирамису), но не против экспериментов. Так, в меню присутствуют соленое филе свинины с яблоками и кальвадосом, крем-суп из тыквы с беконом и трюфельным маслом, маффины из тыквы с шоколадом.

Демократичное итальянское заведение на месте премиальных «Тритона» и клубного Triton Beach открыла ресторанный группа «Тритон». Кухню **TRATTORIA ROBERTO** возглавил Роберто Минничи, итальянец по происхождению и повар в третьем поколении. В меню — *Bruschetta com salsiccia*, *Parmigiana*, авторский салат «Робертино», классический минестроне, ньоки «Пульезе», пицца «Пепперони», «Баварец» с горьким шоколадом и мятым сиропом и др. Обещают также мастер-классы и открытые уроки итальянской кулинарии, а по выходным дням здесь работает «Школа маленьких поварят».

В Петербурге в последние пару лет японская кухня немного сдала свои позиции, зато лучше стала представлена кавказская и азиатская кухня — как в демократичном, так и в премиальном сегментах. В бизнес-центре «Арена-Холл» появился ресторан грузинской кухни **«ДЖИГИТЕРИЯ»**. Шеф-повар Лали Минджия, выросшая в Грузии, готовит классические блюда грузинской кухни в авторской интерпретации: сациви, рулеты из баклажанов с грецкими орехами, долму, ачму с мацоне, харчо, хачапури по-аджарски и по-мегрельски, хинкали, чахохбили. Здесь также подают лимонады собственного приготовления: апельсиново-огуречный с медом, малиновый с кинзой, ананасовый с грейпфрутом и мятой, яблочно-клубничный с базиликом.

На Конюшенной площади появился гигантский **«ТАО»** от Food Retail Group. Шеф-повар — сингапурец Кент Ли, в меню — салат с хрустящей уткой, закуска из креветок в соусе васаби, филе страуса в малайзийском соусе, корень лотоса со спаржей и черным перцем, роллы с фуа-гра и манго.

Демократичные рестораны азиатской кухни стали активно развиваться еще в 2011 году (Thai Express, W4Y, Yami-Yami, Mr. Chan), и эта тенденция сейчас только укрепляется. В конце 2012 года на Конногвардейском бульваре открылось кафе **UMAО**. Здесь подают традиционную азиатскую еду и мож-



TRATTORIA ROBERTO — НОВОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ЗАВЕДЕНИЕ С ХАРАКТЕРНЫМ ИНТЕРЬЕРОМ ОТКРЫЛОСЬ НА МЕСТЕ «ТРИТОНА» И КЛУБНОГО TRITON BEACH

но недорого поесть: основной акцент сделан на традиционных китайских пельменях дим-самах (с креветками, с курицей и грибами шиитаке, с лососем и спаржей, с овощами, со свининой и курицей), которые готовятся на пару и подаются в специальных бамбуковых стимерах. Шеф-повар Умао Роман Лазарев готовит авторские варианты традиционных азиатских блюд: тайский «Том ям» на двух бульонах (креветочном и курином) с добавлением манго, свинина в кисло-сладком соусе с бананами, крем-суп из шпината, салат с водорослями и тофу.

«Национализация» коснулась и сегмента фастфуда. В городе открывается все больше заведений, в которых перекусить на скорую руку предлагается не пирожками и гамбургерами (которые, впрочем, тоже можно считать национальной кухней), а пиццей, японскими роллами и даже бельгийскими вафлями. На фуд-корте торгового развлекательного центра «Лиговъ» открылась точка бельгийского вафельного фастфуда **«ГОФРЕ»**, где бельгийские вафли нескольких видов готовятся в специальной вафельнице на глазах у гостей.

Растет и число точек американской сети пекарен **CINNABON**, где можно перекусить классическими булочками с корицей (шоколадом, карамелью, орехами), фирменными сэндвичами и капкейками. А на Фонтанке появилась первая бейгельная **BGL CAFE & MARKET**.

Булочки в форме колечка сначала обваривают в кипящей воде, а уже потом выпекают и подают с разными начинками: цыпленок в апельсиновом маринаде, лосось, сезонные овощи с сыром, омлет, фермерский творог, мед с орехами и изюмом, тыква и шоколадная паста. Тесто тоже разное: пшеничное с кунжутом, ржаное с семечками или с паприкой и арахисом. В BGL также интересны крем-супы — грибной, морковно-имбирный и картофельный.

Ближе становится и Ближний Восток. На улице Жуковского открылась **«ФАЛАФЕЛЬНАЯ №1»**, где это популярное блюдо (жаренные во фритюре шарики из измельченного нута) подают в двух видах: в лаваше и на тарелке с салатом и картошкой фри. Шеф-повар Алексей Шумилин также готовит вегетарианские супы (тыквенный, чечевичный, свекольный с гранатовым соком, томатный с фалафелем) и авторские салаты: с ростками сои и чечевицей, с яблоком и сельдереем, со шпинатом, горгонзоллой и карамелизированными грецкими орехами. В ТРЦ «Галерея» появилось кафе-бассейн **KITCHENETTE** с блюдами турецкой (чечевичный суп, кебаб), европейской и американской кухни.

Обращает на себя внимание и возврат к «хорошо забытому старому».

КУЛИНАРНЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ

По данным всемирного опроса от Hotels.com, в котором участвовали более 27 тыс. путешественников, итальянскую кухню предпочитают 42% российских туристов. В числе фаворитов также французская (33%), русская (22%), японская (16%), китайская (12%), немецкая (12%) и украинская (11%) кухня.

Французская кухня, с которой когда-то начиналось гастрономическое знакомство Петербурга с мировыми тенденциями, снова вызывает интерес у рестораторов и гостей. Эксперты еще недавно утверждали, что Петербургу не хватает классических французских ресторанов — и вот они стали появляться. На первом этаже «Летучего Голландца» открылось гранд-кафе **«ПРОВАНС»**, кухню которого курирует Иван Березуцкий (экс-Grand Cru). В меню — классический салат с уткой конфи и инжиром, буйабес с желе из лаванды, паштет из фуа-гра с желе из красного вина, салат «Нисуаз» с креветками, каштановый суп с равиоли из баролло и тартаром из оленины, фуа-гра с корнем козлобородника и свежим инжиром. Есть и собственная выпечка, например, несладкие эклеры с паштетом из куриной печени, с муссом из белых грибов или козьего сыра.

В спальных районах рестораторы предпочитают миксовать разнообразные национальные традиции и предлагать клиентам более демократичные форматы. На Ленинском проспекте появился «домашний» ресторан **UN BON** с франко-итальянским меню. Интерьер и атмосфера — в духе Прованса, но в меню, кроме французских блюд, включены и востребованные итальянские: пасты и ризотто, брускетты, карпаччо из говядины, салат с пармской ветчиной и дыней. Шеф-повар ресторана Андрей Поляшов запекает рататут под козьим сыром, добавляет в буйабес цедру апельсина и анисовую настойку, а в луковый суп — картофель и чеснок.

Высок процент национальных заведений и в сегменте пивных ресторанов. В основном это английские и ирландские пабы, но популярны также немецкие (баварские) заведения — в Петербурге много любителей колбасок с квашеной капустой. В последние годы появляются и пивные в стиле европейских Beer Cafe. Так, недавно на улице Радищева открылся паб **«ТРАПИСТА»** с сытными фламандскими блюдами в меню и бельгийским и голландским пивом. Меню небольшое, и национальная кухня соседствует в нем с интернациональной: льежский салат с беконом; суп-гуляш; фламандский стью; мясные крокеты с пюре; бургер с рубленой ягнятиной, грибами и рукколой. Зато пива — почти сотня сортов, в том числе и собственного производства.

Эксперты уверены, что рост популярности тех или иных национальных кулинарных традиций связан с посещением петербуржцами этих стран в качестве туристов. Так что чем больше мы будем путешествовать, тем разнообразнее будет ресторанное меню. ■