«АСТОРИЮ» ОСОВРЕМЕНИЛИ

НА МЕСТЕ РЕСТОРАНА РУССКОЙ КУХНИ «ДАВЫДОВ» В ОТЕЛЕ «АСТОРИЯ» ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ASTORIA CAFE, ПОЗИЦИОНИРУЮЩИЙСЯ КАК «РУССКАЯ BRASSERIE».

АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Это первый в России совместный проект пятизвездочного отеля класса люкс и приглашенного отечественного ресторатора Арама Мнацаканова, известного шеф-повара и ведущего телешоу «Адская кухня». «Арам смог свежим взглядом посмотреть на это место, потому что у нас он уже замылился», — прокомментировал сотрудничество генеральный директор отелей «Астория» и «Англетер» Вальтер Нойманн.

За создание интерьера Astoria Cafe отвечала Ольга Полицци, директор по дизайну Rocco Forte Hotels и сестра владельца компании сэра Рокко Форте. Обновили мебель, на стенах появились крупные яркие фотографии сцен из спектаклей Мариинского театра. А вот реализовать задумку Арама Мнацаканова и обустроить открытые станции по приготовлению пельменей, к сожалению, не удалось.

Концепция кухни нового заведения — объединить русскую классику с элементами современной европейской. Одно из самых необычных воплощений концепции — «Оливье с камчатским крабом». Вместо картошки в нем — очень мелко порубленные авокадо и редис, добавлен свежий (а не консервированный) зеленый горошек. Мясо краба кладут сверху, целыми кусками, чтобы можно было прочувствовать все нюансы вкуса.

Кроме того, среди закусок есть весьма интересные: северный лосось, маринованный с можжевельником, хвоей и водкой; салат с традиционными балтийскими шпротами; «Полтавский» салат со свеклой, редисом, козьим сыром и малиновым соусом.

Икра (щука, форель, осетр, белуга) подается с мини-оладьями, яйцом и луком. В меню также «Царские» устрицы (по четвергам, пятницам и субботам), пате и террины (из лосося, фуа-гра и куриной печени). Для вегетарианцев готовят свекольное ризотто с горгонзолой и молодыми листьями мангольда.

В разделе «Русская классика» — кулебяка с начинкой из трех видов рыбы, пожарская котлета с картофелем и солеными огурцами, свиной бок конфи с чечевицей, тушенный с овощами кролик. На горячее также можно заказать филе мурманского палтуса со средиземноморскими овощами и греческими оливками, морского волка с пюре из пастернака и базилика, стейки и блюда на гриле. Фирменный десерт — безе с фруктами «Анна Павлова», есть еще «Наполеон» и «Медовик» с алтайским медом.

«Этим меню мы задали вектор, — говорит Арам Мнацаканов. — Но оно все время в развитии. И в будущем кухню, конечно, ждут перемены». ■

Возможность бронирования стыковочных рейсов из 31 города России до Санкт-Петербурга. *Представленные тарифы Первого класса туда и обратно округлены до тысяч, рассчитаны на 12.05.2013 для вылетов из Санкт-Петербурга и включают все налоги и сборы аэропортов. Для получения дополнительной информации о маршрутах и бронирований, пожалуйста, связывайтесь с Эмирейтс по телефону 8 800 555 1919 (звонок бесплатный по России) или посетите сайт emirates.ru.