

VINCENT У МАРИИНКИ

На Театральной площади открылся демократичный ресторан европейской кухни Vincent — совместный проект двух давних друзей: известного в городе сомелье Леонида Стерника и шеф-повара Владимира Довалго.

Кухня ресторана имеет явный средиземноморский акцент — многие рецепты простых и любимых всеми блюд привезены из различных винодельческих уголков Европы. Нашлось место в меню и для фермерских продуктов.

Винной картой занимается Леонид Стерник — совладелец, управляющий рестораном и один из самых титулованных сомелье города. После тщательной селекции в ней осталась сотня вин, которые Леонид предпочитает лично.

В создание интерьера внесла свой вклад известная по проектам Legran и «0,75» архитектор Марианна Хельсинг. Пространство разделено на три зала с видом на Театральную площадь и улицу Глинки. В самом просторном из них можно устраивать отдельные мероприятия на 40–50 человек. Здесь проходят ужины и дегустации с участием известных виноделов. ■



ЛЕТО В GRAND CRU

Бренд-шеф ресторана Grand Cru Адриан Кетглас представил новое летнее меню в стиле haute cuisine с элементами домашних рецептов.

Это стало творческим результатом последних деловых поездок в разные страны и отпуска у себя на родине — в Испании. В новом летнем меню немало неожиданных сочетаний и вкусов. Например, в закусках & салатах появился тунец в домашнем маринаде из соли и сахара в сочетании с пюре из кокосового молока с лимонными меренгами — здесь есть игра вкусовых контрастов сладкого и соленого. А гребешки на гриле подаются с ризотто из зеленой спаржи и муссом из омарового «Биска» с лентами из черешни. Кстати, ризотто из спаржи — личное изобретение шефа. Это блюдо готовится так же, как и ризотто, только вместо риса — очень мелко нарезается спаржа. По словам Адриана, это довольно трудоемкий процесс. Зимой он обещает ризотто из картошки, а тарелки — из гималайской соли (такие шеф увидел в Бергене).

В летнем меню есть обновления по всем позициям. Основные блюда дополнились пряной черной треской с чипсами «пять специй» и легким соусом из сока белой фасоли «ганчет», уткой конфи с булгуром и облаком из сидра, а также вырезкой вола с маринованными артишоками-гриль с соусом «демиглас».

Среди десертов подают равиоли с клубникой и супом из белого шоколада и йогурта. К этому кулинарному шедевру есть маленькая оговорка: шеф отмечает, что на самом деле это не равиоли, а каннелони — такие трубочки из клубничного мусса. ■



МАРИНОВАННЫЙ ТУНЕЦ С КОКОСОВЫМ ПЮРЕ