

THE AMERICANO — НЬЮ-ЙОРК В ПЕТЕРБУРГЕ

На Конюшенной площади, где ресторанные проекты сменяют один другой, открылся новый ресторан-бар The Americano.

Дженна Кистнер, бренд-шеф из Нью-Йорка, старается перенести в новое заведение атмосферу своего любимого города: «понятная» еда на основе сезонных продуктов, коктейли и меню на компанию в вечернее время, джазовые импровизации и выступления приглашенных звезд. Выходные, как в Нью-Йорке, здесь начинаются с четверга.

Концепция нового заведения — это ресторан в ресторане. Ланчи и вечерние коктейли подают на первом этаже, танцуют в виски-баре на втором, поздние ужины при свечах проходят в speak easy ресторане «за фотобудкой» — предполагается, что здесь всех посетителей персонал будет знать в лицо.



Кухня позиционируется как French American. Дженна Кистнер поделила меню на две части: первое — для ланча и легкого ужина, а также снеки для бара, второе — небольшое меню приватного speak easy ресторана: здесь подают, например, салат с фермерской говядиной на ребрах, сезонной зеленью, молодой морковью и дрессингом «Хабанеро», бургер с бараниной и сыром фета, голяшку ягненка с израильским кускусом, артишоками и какао-бобами. В меню первого зала входят тартар из говядины в винном соусе айоли с маринованным изюмом, луком чивис и кедровыми орешками, салат из беби-шпината с фермерскими томатами «Банч», свежими цукини, стручковой фасолью в морковном дрессинге и сет мини-бургеров. А десерт здесь называется «Детство Рузвельта». ■

JAMIE'S ITALIAN ДЖЕЙМИ ОЛИВЕРА

На Конюшенной площади открылся первый в России ресторан Джейми Оливера — это совместный проект легендарного британского шеф-повара и ресторанного холдинга Ginza Project.

Оливера называют феноменом кулинарного мира. Он один из самых узнаваемых шеф-поваров, телегерой и, пожалуй, один из самых известных британцев в мире. Успех пришел к Джейми с запуском его шоу The Naked Chef на канале BBC, затем последовали «Кухня Джейми», «Большое итальянское путешествие Джейми», «Джейми дома», «Министерство питания» и многие другие. Его программы транслируются более чем в ста странах на всех континентах. Его книги переведены более чем на тридцать языков и занимают верхние строчки в рейтингах продаж не только в Великобритании, но и по всему миру. Своими книгами и телешоу Джейми вдохновляет людей проводить больше времени на кухне, заряжая их своей любовью к еде. Первый ресторан Jamie's Italian был открыт в Оксфорде в 2008 году, сегодня их 30 по всей Великобритании, также они работают в Дубае, Дублине, Сиднее и Сингапуре.

Кухня Jamie's Italian — это типичная итальянская еда, которую в Италии подают на стол каждый день. Особое внимание уделяется выбору продуктов — команде петербургского ресторана пришлось приложить немало усилий, чтобы найти несколько поставщиков фермерской продукции: они будут обеспечивать ресторан мясом и птицей, выращенных на свободном выпасе. Будут появляться и специальные предложения из сезонных продуктов.

Старинное здание, в котором расположен петербургский ресторан, представляет собой памятник городского архитектурного наследия: высокие сводчатые потолки с кирпичной кладкой, панорамные арочные окна, пространство, наполненное светом и духом исторического центра. Дизайнеры интерьера постарались создать здесь непринужденную и домашнюю атмосферу семейного ресторана, характерную для стиля Jamie's Italian. Интересная деталь — уголок с паста-машиной, где каждый день будет готовиться свежая паста. Для маленьких гостей создано специальное детское меню, представленное как диафильм из фотографий блюд. ■



НЕЗНАКОМЫЙ «МАЯКОВСКИЙ»

Новое заведение в Почтамтском переулке позиционируется как intelligent cafe & bar. Днем это кафе в стиле «прекрасной эпохи», а вечером таинственный и даже немного мистический бар. Дизайнеры интерьера, естественно, вдохновлялись образами поэта-новатора и новым искусством начала прошлого века. Атмосфера заведения создается множеством деталей — приглушенной цветовой гаммой, большими авторскими лампами, бархатом и хрусталем, предметами старины и картинами.

Коктейльную карту разработала коллегия барменов из Москвы и Петербурга под руководством Полины Ефимовой. «Русская миксология» как базис, нестандартные приемы и вкусовые сочетания, что так близко по духу поэзии Маяковского.

Принцип новаторства поддерживается и в меню. В гастрономической игре шеф-повар Дмитрий Блинов «рифмует» фуа-гра с инжиром, утиную грудку с манго, а дику треску со спелыми томатами. В «Маяковском» планируются разные эстетские мероприятия — арт-проекты, литературные вечера и сетсы от ведущих диджеев. ■

