



ТУШЕНЫЕ
ТЕЛЯЧЬИ
ЩЕЧКИ
С ЗАПЕЧЕННЫМИ
ОВОЩАМИ

УТЕПЛЕННОЕ МЕНЮ В ТАВЕРНЕ «ГРОЛЛЕ»

В холода диетологи рекомендуют вводить в рацион больше белка, который позволит противостоять разным простудам, хворям и депрессиям. Утепляться, по мнению специалистов, следует не только снаружи, но и изнутри. Шеф-повар таверны «Гролле» Александр Дубин с приходом холодов «утеплил» и меню.

В разделе горячих закусок появилась приготовленная на углях подкопченная перепелка. Перепелиное мясо богато витаминами группы В и аминокислотами, белком, фосфором, калием, медью, что позволяет ему эффективно бороться с анемией, депрессией и снижением работоспособности.

Раздел основных горячих блюд из мяса пополнился зажаренной свиной грудинкой с тушеной капустой и тушеными теля-

чьими щечками с запеченными овощами. Дефицит белка также восполнят наваристая мясная солянка и густой гороховый суп, свиные ребра гриль, лагман и шурпа. А еще шеф-повар рекомендует не забывать о пользе речной рыбы, содержащей витамины (А, В, С, РР) и микроэлементы (кальций, фосфор, магний), и попробовать щучьи котлеты с рубленным окунем и судаком. А к судаку из утреннего улова (приготовленному целиком на сковороде, мангале или подкопченному, а также к филе, приготовленному на пару, жаренному на сковороде или мангале, с овощами) Александр Дубин теперь подает новый соус — легкий, воздушный, на основе сметаны и домашнего хрена с добавлением лимонного сока и с вкраплениями розового перца. ■

ПО РЕЦЕПТАМ ГОСТЕЙ В «ШЕНГЕНЕ»

В меню ресторана Schengen, открывшегося летом на Кирочной улице, появились новые блюда «с историей».

Хозяева заведения — соучредитель Terminal Bar на улице Рубинштейна Павел Штейнлукхт и маркетолог Даниил Березовский — вместе с шеф-поваром Михаилом Мартыненко (ex-Domina Prestige Hotel, «Мопс», «Дворянское гнездо») стремились создать компактное, но тщательно проработанное «интернациональное» меню. В нем есть блюда русской, французской, скандинавской, еврейской, тайской кухни, а также авторские рецепты. Некоторые блюда — например, запеченные в духовке макароны с соусом бешамель и сырами чеддер и пармезан Мас & Cheese — можно попробовать только в Schengen.

По замыслу идеологов проекта, новые рецепты появляются в меню благодаря гостям и друзьям ресторана. «Многие из нас жили за границей, — говорит Дани-



ИСЛАНДСКИЙ СУП
ИЗ ФОРЕЛИ
С КРЕВЕТКАМИ
И СЛИВКАМИ

ил Березовский. — У нас есть друзья из разных стран, которые любят готовить и часто приезжают в гости. Если каждый будет привозить по аутентичному рецепту — меню будет динамично обновляться естественным образом».

Именно так в Schengen появились салат с жареной грудинкой, сыром камембер и крутонами (рецепт привезла из Франции прожившая там несколько лет PR-менеджер Анна Ступицкая) и исландский суп из форели с креветками и сливками (год назад

в Исландии он довел Павла Штейнлукхта, по его собственному выражению, «до состояния катарсиса»). Суп подается с «наперстком» популярного в Северной Европе шнапса аквавит, который можно выпить отдельно или добавить непосредственно в тарелку.

Свою историю имеет практически каждое блюдо нового «шенгенского» меню. Так, идея включить в него суп с клецками из мацы посетила Даниила Березовского, который пробовал Matzo Ball Soup в США, — и в помощь шеф-повару был призван отец Павла Штейнлукхта дирижер Аркадий Штейнлукхт, которому когда-то суп с «кнейдлах» из мацы готовила бабушка. Рецепт салата «Табуле» из кускуса и овощей позаимствован у марокканских друзей и «переосмыслен» Михаилом Мартыненко. А тайское карри и суп «Том Кха» он привез из Таиланда, где принимал участие в гастрономических конкурсах, обходя на кулинарных виражах тайских коллег. ■