

В «ЭЛАРДЖИ» РАСЦВЕТАЕТ ГРУЗИЯ



ХЛЕБ В «ЭЛАРДЖИ» ПЕКУТ В НАЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ ТОНЗ, СПЕЦИАЛЬНО ПОСТРОЕННОЙ ПО ТРАДИЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Ресторан «Эларджи» сейчас переживает, по сути, свое второе рождение: окончательно оформился дизайн заведения, а в карту вин вернулось грузинское вино под маркой «Палавани». Его поставляют с собственного виноградника владельца ресторана Пааты Джеладзе — на 82 га в Алазанской долине выращивается виноград пяти самых популярных винных сортов.

В каждом регионе Грузии готовят по-своему, поэтому на кухне в «Эларджи» работают повара из Аджарии, Гурии, Джавахетии, Имеретии, Кахетии — практически из всех областей. Такая концепция позволяет отражать в меню все вкусовые нюансы грузинской еды. Оригинальные рецепты привез в Петербург и шеф-повар ресторана Шалва Папашвили.

Новое меню весьма богато, представлены и мало известные за пределами Грузии блюда. Например, гебжалия — нежная закуска из молодого имеретинского сыра и мяты с соусом из мацони. Среди закусок также кучмачи с капельками гранатовых зерен, баже с птицей, настоящие сациви, лобио и долма в тонких листьях винограда. Можно попробовать овечий

сыр «Гуда» — рецептура его приготовления сохранилась только в горах. Здесь подают поросенка, запеченного в печи тони, цыпленка в ежевичном соусе, а на десерт — грушу, томленную в вине, с домашним мороженым.

Конечно, пекут хачапури, а также менее известные у нас мчади и чвиштари из кукурузной муки, кубдари с мелко порубленным мясом. Особая гордость шефа — это пять видов хинкали. Еще одна особенность ресторана — собственные кондитерские изделия: домашние козинаки, торты, чурчхела из загущенного виноградного сока и орехов и пеламуши из такого же сока и кукурузной муки.

В интерьере — кирпичные стены, кованая люстра, плетеные абажуры, черно-белая драпировка стульев, на картинах — солнечная Грузия. Их автор Заза Харабадзе родился в Кутаиси, живет и работает в Петербурге, его работы представлены в музее Циммерли (США), в частных коллекциях Франции, Италии, Бельгии, Голландии, ЮАР, Финляндии и России. ■

«ИКОРНЫЙ БАР» ОБЪЕДИНЯЕТ КУХНИ



САЛАТ ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Новое меню традиционно русского ресторана «Икорный бар» гранд-отеля «Европа» объединило классические блюда русской и итальянской кухни. Такое соединение случилось из-за того, что итальянский «Росси» закрылся, а любители итальянской кухни остались.

Знаменитые фирменные блюда ресторана, «Царский аперитив» (яйцо с яичной кашкой и икрой осетра) и бефстроганов, который готовится по фамильному рецепту семьи Строгановых, продолжают занимать почетное место на главной странице меню. К русской классике здесь также относится салат

из форели горячего копчения с красной икрой; салат оливье с камчатским крабом; традиционный борщ; демидовская кулебяка с начинкой из гречневой каши и телятины под соусом из дикой вишни. Итальянские блюда в меню — салат с рукколой и итальянским трюфельным сыром; дюксель из лесных грибов под куполом из моцареллы; густой суп с морепродуктами с ароматными травами; равиоли из кролика с каштановым соусом и римскими артишоками; мальмаритати — суп-пюре из черных бобов с пастой и овощами. ■



ДЕСЕРТ «СЕМИФРЕДО» В ИСПОЛНЕНИИ НОВОГО ШЕФ-КОНДИТЕРА ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА» ПАСКАЛЯ ГАЛЕТТА