



Со своим можно О ГАСТРОБАРЕ «НА КУХНЕ»

Марина Прохорова

НОВЫЙ ПРОЕКТ от «Love&Food» назвали «На кухне», формат заведения — гастробар, что само по себе уже повод ждать чего-то нового.

«На кухне» предлагает гостям формат ненавязчивого общения, с сотрудниками заведения в частности. Можно поболтать с официантами о составе блюд или даже попроситься посмотреть на то, что происходит на кухне, тем более это несложно — она в буквальном смысле открыта гостям. Идея свободного общения воплощена и в возможности поучаствовать в создании блюда: например, можно самостоятельно прокрутить тесто для пасты и выбрать наполнение для своей порции. Кроме того, «На кухне» — это место, куда пускают «со своим». Речь, разумеется, не о готовой еде, а о продукте — принесите, вам его приготовит сам шеф-повар, еще и сделает комплимент, кулинарный и словесный.

Открытость всему новому — и в интерьере гастробара. В целом он представляет собой открытое пространство с широкими переходами из одной зоны в другую. Гости могут разместиться по периметру, у высоких окон в окружении зелени живых растений, могут выбрать укромную зону ближе к бару, где вдоль мягких диванов стоят небольшие столики, сесть за большой стол в дальнем от входа зале под люстрой либо у барной стойки. Побеленную кирпичную кладку дизайнер поддержал современной глянцевой плиткой «под кирпич». За искусственный свет отвечает как раз та хрустальная люстра, что висит в одном из залов, и забавные лампочки, свисающие прямо на проводках, как на паутине, со всех потолков. Вся мебель — современная и утилитарная: диваны, стулья, кресла, барные стулья — все в единой коричневой гамме. Еще

один цвет интерьера — серый — им выкрашено большинство стен, и он послужил основой для нескучного, хоть и несущего смысловую нагрузку, рисунка. Смысл вложен и в надписи на многочисленных грифельных досках. Все они о главном — о еде.

Собственно, за эту важнейшую составляющую «На кухне» отвечают сразу два шеф-повара — Стас Соколов и Роберт Виноградов. Ребята приехали из Питера, давно знакомы и не в первый раз делают меню для стартапа. К идее создания меню для заведения подошли рационально: продукты — только те, что используются сразу в нескольких блюдах. По словам шеф-поваров, их блюда призваны, в первую очередь, удивлять. Необычное использование привычных продуктов, оригинальные рецепты и соответствующая подача призваны не просто не оставить гостей голодными, но еще и развлечь, запомниться.

Так, сэндвичи имеют нестандартный вид — это вафли, приготовленные на пиве. Есть сэндвичи с котлеткой из говядины, огурцом и салатом с соусом из сельдерея (250 руб.), с лососем собственного засола, бальзамическим кремом, рукколой и шведским майонезом (230 руб.), с уткой, помидором, листьями салата и фасолевым муссом (230 руб.) и вегетарианский вариант — со сливочным сыром, рукколой, тыквенным маслом и печеной паприкой (200 руб.). На закуску предлагается запеченный на гриле камамбер, который подают с медом и крутонами (350 руб.), соленый лосось с острым соусом тар-тар (270 руб.). Ассорти из трех паштетов: оливкового, из тунца и из печени цыплят, сервируют на крутонах (270 руб.), а закуску из баклажанов и помидоров, замаринованных в оливковом масле, обжаренных на гриле и запеченных с козьим сыром, подают с

мятным соусом (270 руб.). Также на закуску предлагают карпаччо из печеной свеклы и кольраби с рукколой под оливковым маслом и бальзамическим уксусом (220 руб.).

Баланс необходимого и альтернативного соблюден и в салатах. Так, в салате с маринованным в кленовом сиропе лососем к рыбе подобрали печеные корнеплоды: свеклу и корень сельдерея (325 руб.). Мясной салат объединил в себе говяжью вырезку и грибы, обжаренные на гриле, — они хороши с картофелем, свежим огурцом, листьями салата, редисом и семечками с заправкой на основе сладкой баварской горчицы (295 руб.). Замаринованную в смеси специй и запеченную утку дополнили миксом салатов и заправили нетрадиционным соусом «Цезарь» (325 руб.). А салат из зеленой гречи с бататом, инжиром и апельсиновой заправкой (285 руб.) способен покорить не только вегетарианцев.

В линейке супов все тоже довольно интересно. Взять, к примеру, суп-капучино из лисичек (235 руб.). Есть и более традиционные варианты: наваристый суп из баранины с красной и зеленой чечевицей, томатами, чесноком и зеленью (220 руб.), легкий супец с говядиной и овощами (250 руб.) и острый суп со спелыми томатами, чесноком, пореем, перцем чили и морскими деликатесами — осьминогом и креветками (250 руб.).

Для основных блюд дуэт шеф-поваров выбрал вполне распространенные продукты, но поступил с ними в своем духе: где-то дополнил оригинальным гарниром, как в случае с утиной ножкой, к которой подают киноа с савойской капустой, тушенной в белом вине с клюквой (485 руб.), где-то использовал особый способ готовки (картофель, к примеру, запекают в морской соли, 150 руб.). Кроме