

«СТРОГАНОВ СТЕЙК ХАУС»: НИЧЕГО ЛИШНЕГО

Вчера, к началу Петербургского международного экономического форума, ресторан «Строганов Стейк Хаус» открыл летнюю террасу. В ресторане свежее летнее меню, и здесь остаются верными основному принципу хорошего стейка: ничего лишнего. Только качественное мясо, соль и специи. Соусы к стейкам готовят по собственным рецептам. Винную коллекцию курируют сами владельцы заведения.

«Строганов Стейк Хаус» расположен в историческом здании казарм Конногвардейского полка. Отсюда полки выходили на Исаакиевскую площадь во время восстания декабристов. Сводчатые потолки, старинная кладка, медь и дерево способствуют вдумчивому знакомству со стейками. Именно ими в первую очередь и славится этот ресторан. В процессе приготовления используется только мясо премиальных сортов. Чтобы стейк получился нежным и сочным, говядина проходит процесс влажного, а в некоторых случаях и сухого вызревания в течение 28 дней. Для приготовления стейков используются специальные печи закрытого типа Josper (хоспер), в которых стейк готовится при температуре 360°C. Это позволяет сделать так, что жар равномерно распределяется со всех сторон и создает дополнительное давление внутри прожариваемого мяса. Оно сохраняет свою натуральную фактуру, вкус и сочность. Мясо не маринуется, не используются экзотические специи. Настоящий классический стейк — это мясо, соль и перец. «Диетическую пищу можно употреблять, только если вы ждете, пока принесут ваш стейк», — как-то подметила Джулия Чайлд, автор знаменитой американской кулинарной книги о французской кухне.



Рибай-стейк на кости (сухого вызревания)

КРАБЫ В CHIN CHIN CAFE



1 июня ресторан Chin Chin Cafe открывает летний сезон специальным крабовым меню. Предложение от шеф-повара составили так, чтобы гости смогли попробовать сразу три вида крабов — камчатского, краба турто (его везут из Франции, а на английском побережье он также известен как brown crab) и мягкого голубого из Индонезии. Последний вид — сезонный деликатес, так как именно в это время года голубой краб сбрасывает панцирь и мясо его становится особенно нежным. Камчатского краба в Chin Chin Cafe

готовят с теплым сливочно-имбирным соусом, краба турто — в соусе чили (это национальное блюдо сингапурской кухни), а голубого краба обжаривают в хрустящей панировке и подают с кориандровым соусом. Кстати, мясо краба, мало того, что деликатес, еще и обладает диетическими свойствами, богато минералами, витаминами, является источником белка, лецитина, фосфора и даже афродизиаков.

Аутентичность азиатской составляющей кухни обеспечивают бренд шеф-Александр Куренков, шеф-повар Лепча Рубен и су-шеф Лепча Йоел — оба из Индии. Но они уже давно стали космополитичными профессионалами благодаря работе в разных странах мира.

НА ФОНТАНКЕ «ВКУС ЕСТЬ»

Второй ресторан Алексея Тэна и Кристины Васильевой (OFW creative) «Вкус есть» расположен на набережной реки Фонтанки, напротив БДТ им. Товстоногова.

Концепция заведения тесно связана с гастрономическими традициями России и с современной русской культурой в целом. За кухню отвечает Сергей Фокин. По словам создателей ресторана, он сделан «про русскую гастрономию, для русской гастрономии, во имя русской гастрономии».

«К нашему сожалению, отечественные гастрономические традиции уже давно не развиваются и остаются на уровне бабушкиных рецептов и тещиных блинов, а при упоминании о русском ресторане всплывают классические ассоциации: медведи, цыганские романсы и царские осетра. К примеру, наши северные соседи из Скандинавии уже давно и активно развивают собственную культуру еды, которая еще недавно не сильно отличалась по своей стереотипности от нашей. Теперь вот „еда викингов“ — новый гастрономический тренд, соперничающий с ведущими мировыми кухнями и активно развивающийся по всему миру. Есть, конечно, в Москве и Петербурге отдельные рестораны и шефы, которые стараются исправить ситуацию, но это лишь единицы. Поэтому мы с особым интересом задались целью — создать новый современный русский ресторан», — говорят создатели заведения.

Меню будет небольшим и сезонным с акцентом на понятные и узнаваемые рецепты, но с применением инновационных технологий приготовления и нестандартной подачи. Отдельное внимание будет уделено блюдам из печей Josper (приготовленным на углях). Еще одним направлением станет гастрономия на вынос: от домашних тушеночек из фермерского кролика до повидла из айвы и стущенки из козьего молока. Каждые несколько месяцев запланированы сезоны специалитетов из разных частей России и стран бывшего СССР.

В барной карте планируются разные виды водки и полугары (30–40 видов), домашние настойки, традиционные русские безалкогольные напитки и

чай. По словам владельцев ресторана, обширная винная карта позволит называть «Вкус есть» еще и винотекой. Кроме традиционных вин Франции, Италии и Нового Света, будут представлены и кубанские рислинги, и грузинские киндзмараули, и гаражные вина, и микровиноделие.

Дизайном помещения занимался близкий друг создателей ресторана Алексей Пенюк. Пространство разделено на три гостевые зоны площадью около 150 метров: обеденный зал (35 посадочных мест), каминный зал для индивидуальных праздников (до 20 посадочных мест), винный зал с открытой кухней и барной стойкой (около 20 посадочных мест). Основным элементом дизайна является старинная кирпичная кладка XIX века. Эклектичному индустриальному стилю постарались придать некую «домашность». Все светильники заказаны в Англии, Франции и Швеции. Большая часть мебели сделана на заказ из дуба, есть и узнаваемые стальные стулья по дизайну Филиппа Старка. «Отсылки к современной русской культуре, как гастрономической, так и прочей, в интерьере ресторана много, но они не бросаются в глаза, не навязывают себя гостю — сделано это специально, чтобы было интереснее с каждым новым посещением обращать внимание на разные, не замеченные до этого детали», — объясняет дизайнер Алексей Пенюк.

