

«БОЛЬШАЯ КУХНЯ» В «ГАЛЕРЕЕ» ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН С ТЕРРАСОЙ И СМОТРОВОЙ ПЛОЩАДКОЙ ОТКРЫЛСЯ НА ПОСЛЕДНЕМ ЭТАЖЕ ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ» НА ЛИГОВСКОМ ПРОСПЕКТЕ.



ДАРЬЯ РЕПНИКОВА

Новое заведение ресторанного холдинга Food Retail Group называется «Большой кухней» неспроста: ресторан площадью 1500 кв. м рассчитан на 380 посадочных мест. В меню — блюда, характерные для кухни разных стран, в авторской интерпретации шеф-повара Владимира Стебунова. Винную карту составлял сомелье Анатолий Жданов, впечатляющее десертное меню (здесь есть собственное кондитерское производство) создал шеф-кондитер Анатолий Нечаев.

Зал ресторана действительно кажется громадным, но он удачно зонирован,

здесь есть и столы для больших компаний, и отдельные столики в уютных местах, не бросающиеся в глаза. Архитекторы проекта братья Архипенко стремились создать атмосферу экостиля в современном городе с его неоновыми вывесками и индустриальными элементами. Натуральное дерево, состаренные предметы интерьера, уличные фонари — все это в духе городской площади европейского города.

В ресторане соседствуют разные самостоятельные пространства: винный бар,



ДАРЬЯ РЕПНИКОВА

ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО РЕСТОРАНА ВЕСЬМА ОБШИРНО И СОЕДИНЯЕТ НЕСКОЛЬКО ЗОН АКТИВНОСТИ

В МЕНЮ ЕСТЬ ХАРАКТЕРНЫЕ БЛЮДА СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ И ИТАЛЬЯНСКИЕ ЗАКУСКИ

открытая кухня, детский клуб, зал для конференций, открытая сцена для музыкальной программы, терраса и смотровая площадка на крыше, куда можно подняться по винтовой лестнице. Детский клуб работает в формате детского ресторана, а сцена предлагает новый для города формат open stage. Любой человек, умеющий петь или играть на музыкальном инструменте, имеет возможность выступить на сцене «Большой кухни» в сопровождении профессиональных музыкантов. В планах будущей сценической программы

— театральные четверги и выступления музыкальных коллективов, работающих в самых разных жанрах: от инди-рока до свинга и неодио.

В ресторанный холдинг Food Retail Group входит сеть ресторанов «Две палочки», рестораны итальянской кухни «Марчелли's», проект Библиотека, индийский ресторан Артека, ресторан юго-восточной кухни «Длинный хвост», Cafe Berlin, ресторан «Шатер», восточный ресторан «Бахчай» и недавно открывшийся ресторан Urbo в Нью-Йорке на Манхэттене. ■

УСТРИЦЫ С НОВА С НАМИ ДЕЛИКАТЕСЫ, ПРОПАВШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ РОССИЙСКИХ АНТИСАНКЦИЙ, ВОЗВРАЩАЮТСЯ В МЕНЮ НЕКОТОРЫХ ЗАВЕДЕНИЙ.

Похоже, ресторатор Игорь Мельцер сориентировался одним из первых: сыры из Армении и хозяйств Ленинградской области, мидии со дна Белого моря, улитки родом из Сахалина. Оттуда же и глубоководные дикие устрицы «сахалинские скальные», плотные, с насыщенным йодистым мясом. Они очень крупные: сахалинские устрицы 000 весят примерно 650 граммов (для сравнения, французская «единичка» весит всего 150–180 граммов). Средиземноморские устрицы тоже имеются. Страна происхождения — Тунис. Их там не выращивают, а собирают на отмелях дикие «фин де Клер». Так что идеальная пара «шампанское-устрицы» в ресторанах La

Perla и Meltzer Fish House по-прежнему вместе.

Появились и блюда из отечественных продуктов. Некоторые рецепты весьма экзотичны: например, домашняя колбаса из кабаньего мяса, выдержанная в саперави, зельц из свиной головы и ветчина, созревающая 21 день в пряном рассоле. Что касается бургеров, то здесь они готовятся в трех видах: с курицей, атлантическим лососем и ассорти из мяса тигровых креветок и камчатского краба. Более легкая альтернатива — питас-меню. Начинка — крабовое мясо или фермерские цыплята — завернута в тончайшую лепешку из фермерского сыра. ■



САХАЛИНСКИЕ УСТРИЦЫ ТЕПЕРЬ ЗАНИМАЮТ МЕСТО ФРАНЦУЗСКИХ