AZIA ОТКРЫЛАСЬ В «ЕВРОПЕ»

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В гранд-отеле «Европа» открылся новый большой ресторан высокой кухни трех Азий: Восточной, Юго-Восточной и Южной. Общая площадь ресторана вместе с помещениями кухни составляет более 700 кв. м.

Шеф-поваром долгожданного ресторана на месте прежних двух стала Лариса Кордик (работала шефом в «Тао»). Интересно, что меню скомпоновано не по географическому принципу, а по методам термической обработки продуктов: огонь, пар, вок, тандыр. Суши-меню представлено отдельно — за барной суши-стойкой.

Здесь много гастрономических новинок, а также богатая коллекция специй — более 150 наименований. При создании блюд используют, например, корни лотоса и таро, оригинальные индийские маринады, свежий васаби домашнего приготовления, подают традиционный для разных стран Азии хлеб собственной выпечки. В двух тандырах готовятся блюда отдельно из мяса и курицы. Также интересны десерты, в том числе «Айс Качанг» — традиционный малайский десерт из фруктового льда с фруктами, соусами и сиропами, распространенный и в Сингапуре, и в Брунее.

Винная карта представляет вина двадцати стран Северного и Южного полушарий. Коллекция шампанского включает винтажи и подборку Blanc de Blancs. В барной карте — внушительное количество классических коктейлей, «переосмысленных в духе современных азиатских тенденций при активном использовании местных ингредиентов». Свой раздел занимают чайные коктейли, разработанные миксологами ресторана. К каждому блюду предусмотрено и отдельное предложение из чайного меню.

Azia рассчитана на140 мест. Пространство зала ресторана в 250 кв. м зонировано: здесь есть барная зона, обеденный зал, VIP-зона на восемь персон, суши-бар и открытая кухня. Интерьер разработало японское архитектурно-дизайнерское бюро с 40-летней историей Super Potato. Дизайнеров вдохновляла старинная японская архитектура и чайные домики с их принципами естественности и простоты. В интерьере использованы натуральные материалы: металл, дерево, камень.

Бюро Super Potato основано в 1973 году дизайнером Такаши Сугимото. Компания работает над проектами по всему миру. В портфолио бюро — интерьеры лондонских ресторанов Zuma и Roka, заведений Аркадия Новикова «Недальний Восток» в Москве и Novikov Restaurant & Bar в Лондоне, рестораны отеля Grand Hyatt Singapore, Sensi отеля Bellagio в Лас-Вегасе и другие.

Альбина Самойлова

BUDDHA-BAR: ЛЕГКИЕ ДОПОЛНЕНИЯ

Шеф-повар ресторана Buddha-Bar Saint Petersburg Аарон Стотт запускает новое весеннее меню. Это легкие блюда паназиатской кухни из морепродуктов и рыбы, которые претендуют на то, чтобы стать гастрономическими откровениями нынешней весны. Среди новых предложений: ролл с хрустящим гребешком и маринованным дайконом, обжаренная корюшка с маринованными овощами и кисло-сладким соусом, томленый телячий язык в яблочно-соевом соусе, котлеты в сингапурском стиле (черная треска, лосось, креветка), тюрбо на подушке из риса с трюфельной сальсой и пеной из белых грибов, салат из креветок с авокадо и юзу-манго дрессингом. Ряд позиций будет регулярно обновляться.

«Весной мне захотелось дополнить меню легкими и свежими блюдами, но сохранить необычный вкус традиционно паназиатского направления, — отмечает шеф-повар Аарон Стотт. — Гости смогут оценить нежный вкус телячьего языка в яблочно-соевом соусе, тающую во рту тюрбо с пеной из белых грибов. А паназиатский соус по-новому раскроет привычный вкус корюшки».

В мае Buddha-Bar открывает обширную летнюю террасу площадью 90 кв. м и с панорамными видами на Неву. Терраса рассчитана на 48 мест.

Томленый телячий язык в яблочно-соевом соусе