

На азиатский манер

О ресторане Azia в Санкт-Петербурге

Анна Морозова |



В ЗНАМЕНИТОМ петербургском гранд-отеле «Европа» после двухлетнего строительства на месте двух ресторанов открылся Azia, главной своей специализацией выбравший кухни Южной, Юго-Восточной и Центральной Азии. Но блюда в меню скомпонованы не по географическому признаку, а по способу термической обработки продуктов: на огне и пару, в воке и в тандыре. Большая часть из них приправлена восточными специями, которых здесь насчитывается более полутора сотен наименований. Кроме того, в ресторане большой выбор традиционного домашнего хлеба, приготовленного по рецептам из разных азиатских стран, оригинальные индийские маринады, свежий васаби домашнего приготовления.

Не обошлось здесь и без суши-меню, суши готовятся за отдельной стойкой. Японская кухня у нас популярна и привычна, так что если кому-то из постояльцев отеля или посетителей ресторана блюда некоторых регионов Азии покажутся слишком экзотическими, то благодаря наличию в меню суши, роллов и сасими голодным он не останется.

Шеф-поваром ресторана стала Лариса Кордик. В ее подчинении международный коллектив поваров, где су-шефами являются Варопон Писанпон из Бангкока (Таиланд) и Карма Шерпа родом с Тибета. Карма работал в отеле не один год в ресторане «Чопстикс», ранее располагавшемся на ме-

сте Azia. Фирменные блюда ресторана, как рассказала шеф-повар, это приготовленный в воке краб по-сингапурски с перцем чили, цыпленок из тандыра с морковью и имбирем, паровые булочки с начинкой из мяса омара с пятью специями.

Стоит упомянуть винную карту и барное меню. Первая составлена из вин Северного и Южного полушарий. Сомелье ресторана поможет сориентироваться в богатой винной карте, в которой представлены вина не только классических регионов происхождения, но и малоизвестных. Например, вино Magrez Aruga из винограда «косю» из японского города Исэхара. Всего в карте представлены вина из двадцати стран мира. В барном меню наряду с классическими коктейлями с легким азиатским акцентом имеются и непривычные не только для Санкт-Петербурга, но и для всей России чайные коктейли.

Зал ресторана разделен на зоны: барную, обеденный зал, VIP-зону на восемь персон, суши-бар, открытую кухню. Площадь ресторана вместе с кухней превышает 700 кв. м. «Идея дизайнера ресторана основана на противопоставлении: нового и старого, Востока и Запада, — говорит Кадзугисэ Масуя, дизайнер архитектурного бюро Super Potato. — Мы взяли старый этнический орнамент и традиционную фасадную (экстерьерную) отделку стен и применили ее по-новому для оформления интерьера. Мы использовали специфические азиатские материалы, чтобы они контрастировали с западной атмосферой отеля. Например, японский камень адзи, древесину касторовой аравии, стеклянные блоки, а также шероховатую текстурированную кирпичную плитку». До ресторана Azia бюро с 40-летней историей Super Potato разрабатывало интерьеры знаменитых лондонских ресторанов Zuma и Roka, ресторанов 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.

ГЛАВНАЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

ресторана — кухни Южной, Юго-Восточной и Центральной Азии