

КОНДИТЕРСКАЯ LE BOAT НА СИНОПСКОЙ

В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИНОП»

НА СИНОПСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ТЕПЕРЬ РАБОТАЕТ КАФЕ-КОНДИТЕРСКАЯ LE BOAT НА 40 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ.



РОМОВАЯ БАБА
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Здесь по утрам сервируют завтраки, а в обед можно перекусить супом дня, салатами или сэндвичами. Все блюда готовятся тут же, на кухне одноименного ресторана.

Самое главное, конечно, — это сладости, выпечка и кондитерские изделия

собственного изготовления. Тут можно попробовать шоколадные конфеты ручной работы, овсяное печенье с традиционным «вкусом из детства», ромовую бабу — ее подают специальным образом. Вкус и текстура этого десерта, популярного давно и во многих странах,

закладывается в пропитке — часто ромовые бабы получаются или очень сухими или, наоборот, их неудобно брать, потому что они слишком влажные и ромовая пропитка течет. В Le Boat баба подается в специальной чашечке, чтобы ее было удобно есть ложкой. С ее сладостью кон-

трастирует по вкусу кисловатый ягодный соус.

В кафе готовят различные кофейные коктейли на базе итальянского производителя Portioli. В обед к кофе подают заварную булочку с кремом «шантильи» в качестве угощения. ■

«БЛОК» ВЗЯЛСЯ ЗА РОССИЙСКОЕ МЯСО

НА КРЫШЕ «ЛЕНИНГРАД ЦЕНТРА» ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН «БЛОК». В ОСНОВЕ ЕГО КОНЦЕПЦИИ — «МЯСНАЯ КУХНЯ РОССИЙСКИХ ПРОВИНЦИЙ»

Основатель и идеолог нового заведения — московский ресторатор Александр Раппопорт, он намерен ни много ни мало сделать «Блок» главным мясным рестораном России. Здесь полагают, что российское мясо обладает высочайшим качеством и по многим параметрам даже превосходит все зарубежные аналоги. Блюда здесь готовятся и по традиционным, и по современным рецептам, а мясо самое разнообразное: в меню более 60 блюд с мясной составляющей — от телячьих щечек до многочисленных стейков.

В Москве под руководством Александра Раппопорта работают вполне успешные рестораны: «Dr. Живаго», «Китайская грамота», Black Thai, Pub lo Picasso и Cook'Kareki, но для своего главного мясного заведения ресторатор выбрал Пе-



НЕ МЯСО, А ЧИСТЫЙ МРАМОР



ОФОРМЛЕНИЕ
ПРОСТРАНСТВА
ПРИЗВАНО ВЫЗЫВАТЬ
АССОЦИИИ
С ИСКУССТВОМ
РУССКОГО АВАНГАРДА

тербург. Поставщики качественного мяса — из Воронежской области: там выращивают бычков американской породы Black Angus. Кормят их специально разработанной зерновой смесью на основе влажной кукурузы, благодаря такому питанию мясо этих бычков обладает очень высокой степенью мраморности — в диапазоне между Choice+ и Prime.

Должность бренд-шефа нового ресторана занял молодой повар Евгений Мещеряков, победитель международного конкурса Bocuse d'Or Battle 2014, до этого работавший у Алена Дюкасса в парижском Taillevent, а также в московском ресторане Siberia, «Националь» и других проектах. Вместе с Евгением Мещеряковым ресторан курирует бренд-шеф Роберто Хакомино Перес Фелибер (Pub

lo Picasso, «Латинский квартал»), более 20 лет работающий в России, он специализируется именно на приготовлении мясных блюд.

Самые большие разделы в меню ресторана — «Мясо холодное» и «Мясо жареное, вареное и тушеное». Также есть «Мясо рубленое», то есть бургер из мраморной говядины и котлеты из курицы, телятины и фазана. «Мясо холодное» — это семь видов тартара и четыре вида карпаччо, «Мясо жареное, вареное и тушеное» — несколько десятков стейков (некоторые можно попробовать только в «Блоке»), томленные говяжьи ребра с можжевельником, луковым конфи или апельсинами, строганов из оленины и строганов из перепелки, а также хашлама, пельмени, оссобуко, запеченная утка,

телячьи щеки, запеченные мозговые кости и голубцы.

Оригинален раздел «Не мясо холодное»: здесь есть каспийский залом, нарвские миноги, мурманские гребешки, сахалинские креветки, соловьевские и крымские устрицы, печень налима, а также салат из краснодарских помидоров с ялтинским луком и гранатовой выжимкой.

Над интерьером ресторана «Блок» работала Анастасия Панибратова, оформившая «Dr. Живаго» и Black Thai. В многоуровневом большом пространстве под стеклянной кровлей — 200 посадочных мест, еще около 300 мест на двух летних террасах с видом на Таврический парк и Смольный собор. В оформлении сочетаются детали разных стилей — северного модерна, футуризма и кубизма. ■