



БУРРАТА С ПОМИДОРАМИ



СЫРЫ, ГРИБЫ И ВЕТЧИНА



ЗАКУСКИ НА ХЛЕБЕ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

СЕМЕЙНЫЕ ОБЕДЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

С КОНЦА СЕНТЯБРЯ КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ В РЕСТОРАНЕ PERCORSO ОТЕЛЯ FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE ГОСТЕЙ ЖДУТ ИТАЛЬЯНСКИЕ СЕМЕЙНЫЕ ОБЕДЫ IL PRANZO DELLA DOMENICA.

Идея шеф-повара отеля Андреа Аккорди и шефа Percorso Валерио Андригани устраивать в ресторане отеля воскресные семейные обеды, когда за большим столом собираются многочисленные родствен-

ники, понятна. Без таких застолий жизнь итальянцев просто немыслима, воскресный обед в доме мамы или бабушки — это святое. Семейные обеды в Percorso получились по-итальянски обильными и гур-

манскими, как это свойственно высокой кухне. Вначале на каждом столе расставляют десяток итальянских закусок (среди которых устрицы, прошутто, ассорти фермерских сыров, буррата, тартар из говядины), затем предлагают ризотто и пасту (например, ризотто с тыквой и грибами или каннелони, фаршированные неаполитанским рагу). После чего нужно выбрать второе горячее блюдо (мясное, рыбное или вегетарианское, блюда меняются каждую неделю). Завершает обед ассорти из полдюжины мини-десертов, которые подают с чаем или кофе. Кстати, дети младше шести лет обедают по воскресеньям бесплатно.

Воскресные посиделки проходят под итальянскую музыку: специально приглашенный диджей, знаток итальянских песен XX века, составил музыкальную программу из самых известных мелодий. А один из залов ресторана превращается в детскую: с детьми занимается профессиональный гувернер. ■

SARDINA ОТКРЫЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТЕАТР

В РЕСТОРАНЕ SARDINA, РАСПОЛОЖЕННОМ НА УЛИЦЕ РУБИНШТЕЙНА — САМОЙ РЕСТОРАННОЙ УЛИЦЕ ГОРОДА, ЗАДУМАЛИ НОВЫЙ ФОРМАТ: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТЕАТР.

Зал гастрономического театра рассчитан на 40 человек. В режиме театра ресторан станет работать по вечерам пятницы и субботы и будет предлагать гостям два варианта сетов: малый и большой, из семи и девяти блюд.

Такое действо — новшество не только для этого заведения, но и для всего ресторанного рынка города. В основном зале построена специальная интерактивная кухня: здесь на глазах у гостей готовятся и декорируются некоторые блюда под руководством шеф-повара ресторана Владимира Ефимова. В процессе приготовления сетов он комментирует свои действия, рассказывает любопытные факты о продуктах и отвечает на вопросы гостей. Кстати, гости могут принять участие в приготовлении блюда, а могут просто наблюдать в ожидании своего заказа.

На открытии гастрономического театра Владимир Ефимов вместе со своей командой готовил презентационный сет, состоящий из 12 курсов. Отличалась оригинальная подача и деликатные порции, среди блюд были свекла с козьим сыром, севиچه из гребешков, паштет из индейки с морковным хлебом, утиная грудка с малиной, дорада с сельдереем, тортеллини с бычьими хвостами в соусе



В НОВОМ ФОРМАТЕ ШЕФ-ПОВАР ВЛАДИМИР ЕФИМОВ ВСЕ ВРЕМЯ НА ВИДУ У ГОСТЕЙ

из черноплодки. Sardina сегодня — это ресторан современной итальянской кухни. Команда заведения молодая, большинство — выпускники бизнес-школы Swissam. ■



КАЛЬМАР И БЕЛЫЙ ГРИБ



ДОРАДА С СЕЛЬДЕРЕЕМ



ГОВЯДИНА С ГОРЧИЧНОЙ ПЕНОЙ И ГРИБНЫМ ДЕМИГЛЯСОМ