

GRAND CRU: АВТОРСКИЙ СЕТ

27 ФЕВРАЛЯ В РЕСТОРАНЕ GRAND CRU ПОЯВИТСЯ АВТОРСКИЙ СЕТ БРЕНД-ШЕФА МОСКОВСКОГО И ПЕТЕРБУРГСКОГО ЗАВЕДЕНИЙ АДРИАНА КЕТГЛАСА.

Идея дегустационных сетов не нова для Европы, но в России эта тенденция только развивается. Основная цель такого предложения в ресторанах высокой гастрономии — продемонстрировать лучшее из творений шефа, показать возможности команды, создать своеобразную «визитку» кухни.

В новом сете в Grand Cru Адриан Кетглас использовал блюда своего ресторана на Майорке, которые готовятся там с момента открытия (Adrian Quetglas Restaurante стал лучшим новым рестораном 2015 года по версии Ассоциации гастрономических журналистов Балеарских островов). Некоторые позиции были адаптированы к российским реалиям и гастрономическим пристрастиям любителей кухни Grand Cru.

«Я часто слышу, что Россия пока не готова к дегустационному меню, но считаю, что нужно пробовать, — уверен Адриан Кетглас. — Сейчас для бизнеса, конечно, выгоднее a la carte, но я думаю о будущем. В Grand Cru у нас формат более гастрономический. Мы держим оба вида меню, хотя на это и требуется больше затрат. Однако в будущем мы хотим перейти исключительно на гастрономические сетов».

Авторский сет состоит из шести подач: осьминог с муссом из картофеля и хрустящим зеленым перцем, чечевица со стружкой фуа-гра и миндалем, атлантическая форель с кускусом из цветной капусты и кремом из копченого угря и другие блюда.

Все это будут подавать по 13 марта, затем наступит время гастрономического постного сета. ■



ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С КУРИНЫМ СУФЛЕ, ПАРМАНТЬЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

В IL LAGO DEI SIGNI ОБНОВИЛИ МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ IL LAGO DEI SIGNI НА БЕРЕГУ ЛЕБЯЖЬЕГО ОЗЕРА КРЕСТОВСКОГО ОСТРОВА НАСТУПИЛА ВЕСНА.

Здесь появились легкие весенние блюда и закуски из рыбы и морепродуктов. Это буррата с икрой белуги, тартар из сига холодного копчения, салат из фасоли с тунцом, сельдереем, картофелем и ялтинским луком, морские гребешки в пенном соусе из белого вина с белужьей икрой.

Из горячих блюд — биск из омаров с креветкой карабиньери, филе чилийского



МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ В ПЕННОМ СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА С БЕЛУЖЬЕЙ ИКРОЙ



ФИЛЕ ЧИЛИЙСКОГО СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С МОЛЛЮСКАМИ ВОНГОЛЕ

сибаса, запеченное с моллюсками вонголе, французский голубь с брусничным соусом и молодыми овощами, жареный осьминог с гарниром.

Кухня ресторана позиционируется как классическая итальянская, в исполнении итальянского шефа Винченцо Вердоши (Vincenzo Verdoscia), обладателя звезды «Мишлен» (получена его рестораном Ponte Vecchio в Берлине). ■

«КУКУМБЕР»: ФАБРИКА ЕДЫ

КОМПАНИЯ GINZA PROJECT ОТКРЫЛА НОВЫЙ РЕСТОРАН «КУКУМБЕР» В ТРК «ПИТЕР РАДУГА».



ИНТЕРЬЕР НОВОГО РЕСТОРАНА СДЕЛАН С ПРОМЫШЛЕННЫМ РАЗМАХОМ

Заведение имеет вполне индустриальный масштаб и интерьер — здесь на фоне кирпичной кладки стен высится бесконечная металлическая арматура, сверкают стеклоблоки и мрамор столешниц, двенадцатиметровая агросцена, на которой растут травы и овощи, освещается рампами. Кухня открытая, еду готовят на глазах у посетителей. Здесь есть сцена-трансформер и игровая зона, планируются кулинарные мастер-классы для детей и гастрономи-

ческие шоу. Антураж создан бюро Megre Interiors. Новое заведение задумано как многофункциональное — эта универсальность, по идее, распространяется и на обширное меню. Здесь готовят и подают самые разные блюда — сибирские пельмени и ростбиф, стеклянную лапшу с цыпленком и бургеры, премиального камчатского краба, тунца терияки, рассольник с потрошками, волжских карасей, томленных в сметане. ■



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ