

C1TIZEN: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛОУКОСТЕР

На Владимирском проспекте работает новый паста-бар C1tizen. К этой «специализации» создатели заведения добавили еще один нюанс — они называют его ресторанным лоукостером.

Чтобы приблизить гостей к процессу приготовления блюда, акцентом проекта сделали открытую кухню, которая находится, по сути, прямо в зале за стойкой. На глазах у посетителей нарезают и высушивают пасту, демонстрируют кулинарные трюки из теста для пиццы. Кроме того, здесь нет официантов, а интерьер лаконичен, как нигде. Средний чек стремятся сделать тоже демократичным.

Руководит кухней дуэт петербургских поваров — Григорий Пашукевич и Игорь Булычев. «Может показаться, что у нас просто пицца и просто паста. Но это не так, — говорит Григорий Пашукевич. —



ПАСТА ФРУТТИ ДИ МАРЕ

Почему лоукостер? Можно полететь за бешеные деньги, а можно — по тому же маршруту с разумной экономией и внятным сервисом. У нас — все те же самые ингредиенты, что и в лучших ресторанах города». Надо сказать, что повара работали в петербургских ресторанах



ИНТЕРЬЕР C1TIZEN ОТЛИЧАЕТСЯ КРАЙНЕЙ ЛАКОНИЧНОСТЬЮ

итальянской кухни, а еще — под началом Антонио Фреза, Владимира Довалго и Константина Брука в ресторанах «22-13» и Barbaresco, в ресторанах Shengen

и Wong Kar Wine, у индийского шефа Кармы Шерпа в гранд-отеле «Европа» и во французском Entree с Русланом Агейченко. ■

«БЛОК»: ФЕЕРИЯ ВКУСОВ ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКИ



САЛАТ С КРАБОМ И КУРИНЫМИ ЖЕЛУДОЧКАМИ, ЗАВЕРНУТЫЙ В ТОНЧАЙШИЕ ЛЕПЕСТКИ ОГУРЦА, С ТОМАТНО-ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ И МАРИНОВАННЫМ ДАЙКОНОМ ИЗ «ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОГО» СЕТА

Свой первый летний сезон петербургский проект Александра Раппопорта — мясной ресторан «Блок» — открыл авторским барно-гастрономическим сетом, созданным вместе с баром El Copitas.

Сет был посвящен мясной кухне Латинской Америки. Бренд-шеф «Блока» Евгений Мещеряков вместе с идейными лидерами El Copitas Игорем Зерновым, Артемом Перуком и Николаем Киселевым решили отдать дань уважения алкогольной и гастрономической традиции стран вечного праздника.

Сет представлял собой сочетания порой совершенно неожиданные и оригинальные — коктейлей из пяти основных

напитков Южной Америки и шести блюд с мясом во всем его разнообразии. Первой закуской стали печеночные «пальчики» в кляре с луковым соусом и ягодным желе. Его сопровождал Mezkal Margo на основе чуть копченого мескаля с фиалковым сахаром и ванильной солью. Домашние аргентинские пирожки эмпанадас с телячьими почками и куриными сердечками подали с копченой сметаной и оливковой пудрой и с пряной Bloody Maria на основе текилы и сангриты. После еще двух закусок последовало основное блюдо с довольно насыщенным вкусом. Это куриные сердечки с говяжьим желудком, обжарен-

ные и томленные в бульоне с обожженным на хоспере ананасом. Цитрусовая сладость дополнялась муссом из батата и кокосового молока. Вкус этого блюда, пожалуй, не контрастировал, а сочетался со вкусом Pino Colada — Old Fashion — тропического лонг-дринка на двух видах рома с кокосовой водой и ананасовым сиропом.

Десерт чуррос тоже оказался фейерверком вкусов: воздушное тесто с пудрой и копченой паприкой, шарик ромового мороженого с малиновой крошкой. И к нему — коктейль El Presidente с ромом, жженым сахаром и вермутом на перце. ■

«ИКОРНЫЙ БАР» ОБНОВИЛСЯ

Гранд-отель «Европа» обновил концепцию «Икорного бара». Единственный в городе икорный ресторан с классической русской кухней, полутора десятками видов икры и с более чем 50 наименованиями водки теперь представил альтернативную гастрономическую пару — икра и шампанское — в сотрудничестве с прославленным Dom Perignon. Лаконичная мебель, креативная модернистская сервировка стола от норвежского дизайнера Пера Спюка (Per Spook) и музыкальное сопровождение в стиле sophisticated jazz в сочетании с подлинными интерьерами конца XIX века придают классическому ресторану оригинальный эклектичный облик.

«Есть два способа употреблять икру. По-русски, запивая ее водкой, как рекомендовал Шаляпин, или по-французски — с шампанским. Игра пузырьков шампанского схожа с ощущением лопающихся икринок на языке. Кроме того, нежная солоноватость икры отлично оттеняется сдержанной освежающей кислотой и минеральностью благородного шампанского. Этим и интересна эта гастроно-

мическая пара», — объясняет Александр Дмитриев, управляющий ресторана «Икорный бар» и единственный в городе водочный сомелье.

В ресторане представлена отдельная карта шампанского Dom Perignon из 12 наименований. В коллекции шампанского собрано семь винтажей, а в разделе розовых вин представлено три винтажа. В сотрудничестве с Алексеем Митрофановым, амбассадором Dom Perignon в России, Александр Дмитриев разработал гастрономические пары икры и шампанского. Оба эксперта вместе анализируют нюансы вкуса икры и подбирают к этим нюансам то шампанское, которое выгодно подчеркнет вкусовые особенности конкретного вида икры.

Ассортимент икры в «Икорном баре» был расширен и теперь состоит из 15 наименований. Среди новинок появилась золотая икра иранских осетров-альбиносов, что большая редкость. Остальные виды икры в меню ресторана — из российских фермерских хозяйств, один вид икры из Армении.



МЕБЕЛЬ БЕЗ ИЗЛИШЕСТВ ГАРМОНИРУЕТ С ИСТОРИЧЕСКИМ ДЕКОРОМ РЕСТОРАНА



ТАКОЕ ЯЙЦО С ИКРОЙ ТОЖЕ МОЖЕТ СТАТЬ СВОЕОБРАЗНОЙ ДРАГОЦЕННОСТЬЮ

Для проведения икорных дегустаций, которыми славится «Икорный бар» среди иностранных гостей ресторана, в центре зала появился высокий длинный стол. За ним размещается до 12 гостей. В прошлое ушли тяжеловесные скатерти, новая мебель отличается лаконичным стилем без излишеств, модная посуда выполнена норвежским дизайнером Пером Спюком, бывшим стилистом дома Dior, который с 1986 года выпускает посуду в сотрудничестве с несколькими европейскими мануфактурами. ■