

В SINTOHO НОВЫЙ ШЕФ

Оригинальность кантонской кухни, современные вариации на темы традиционных китайских блюд, многообразие азиатской рыбы и интерактивный суши-бар — все это обещает новый шеф-повар ресторана Sintoхо Майк Ли.

В паназиатском ресторане Sintoхо в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg появилось меню от нового шеф-повара Майка Ли. Шефу нет и тридцати, но на его счету уже десять лет работы в ресторанах престижных отелей китайской провинции Сычуань. Переехав в Петербург, Майк Ли каждый день старается демонстрировать гостям ресторана многообразие кантонской кухни, ставшей символом южного Китая, и занимается авторской интерпретацией классических

блюд сычуаньской кухни. В ее традициях — использование острых соусов, приготовление остро-кислых супов и блюд из тофу. Кантонская кухня (кухня южной провинции Гуандун) считается самой разнообразной и дорогой среди кухонь всех тридцати двух китайских провинций. Ее неизменные традиции — использование морепродуктов, мяса рыбы и птицы. Повара местных ресторанов уделяют особое внимание сладким и кисло-сладким соусам.

В обновленном меню Sintoхо появилось более тридцати горячих китайских блюд: например, пять видов кантонских димсамов с разными начинками (свинина, креветки и водяной каштан); маринован-



ШЕФ-ПОВАР ИЗ КИТАЯ МАЙК ЛИ

ный сибас по-сычуаньски, приготовленный на пару с корнем имбиря; остро-кислый суп из морепродуктов и мраморная



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА НА КОСТИ С СЕМЕНАМИ АМАРАНТА И АЗИАТСКИМИ СПЕЦИЯМИ

говядина на кости с семенами амаранта, пропаренная с азиатскими специями в течение 36 часов и затем глазированная с медовым соусом и тамариндом.

Особое место в гастрономической концепции Sintoхо занимает японская кухня. По идее Майка Ли, суши-бар ресторана станет интерактивным. ■



СЕВИЧЕ ИЗ ОМУЛЯ



ИНТЕРЬЕР ПРИЗВАН НАПОМИНАТЬ О РУССКИХ «ДВОРЯНСКИХ ГНЕЗДАХ»

Кухню ресторана современной русской кухни «Дом» возглавил новый шеф-повар Валерий Горинов (ранее — «Библиотека», Grand Cru). Под его руководством появилось обновленное летнее меню: шеф сосредоточил внимание на миксе гастрономических традиций регионов России и авторской

интерпретации традиционных блюд. Так, южнорусский холодный борщ с кусочками томленой говядины, листьями щавеля, редисом, огурцом и перепелиными яйцами соседствует в меню с северной нельмой из устья Енисея, приготовленной по технологии «сувид». К северным «мотивам»

«ДОМ»: КУХНЯ РОССИИ В АВТОРСКОЙ ОБРАБОТКЕ

можно отнести и пельмени с картофелем и белыми грибами, севиче из омуля, ростбиф с соусом из черной смородины.

Средняя полоса России вдохновила шефа на «сыроедческий» салат из хрустящих овощей — свеклы, редиса и моркови, а также перепелов, которых обжаривают до золотистой корочки и подают с желтыми томатами и пряным зеленым горошком. Интерес к Дальнему Востоку и азиатскому влиянию на него воплотился в приготовлении издавна добываемых в этом регионе тунца и креветок. Дальневосточные гребенчатые креветки, как и

тунец, готовятся на гриле, но последний подается со сливочным киноа, кумкватом и муссом из дикой черники.

Валерий Горинов получил первый профессиональный опыт в La Fabrik, продолжил работу в ресторанах «Рыба» (Probka Family) и El Grappolo. После «Антрекота» и других заведений прошел трехмесячную стажировку у новозеландского шефа Скотта Деннинга и продолжил работу в Grand Cru, где перенимал опыт у шефа Адриана Кеттгласа. После этого в течение двух лет Валерий работал в «Библиотеке». ■

GRAS И MADBAREN НА ИНЖЕНЕРНОЙ

На углу Инженерной и Садовой улиц открылся ресторан Gras и тапас-бар MADbaren. Оба заведения находятся в одном помещении, но работают по отдельному графику. Gras («трава» — по-шведски) — ресторан авторской кухни, в меню которого особое внимание уделяют российским продуктам, скандинавским и французским техникам приготовления. Шеф-повар — Антон Абрезов (бар ProstoVino, ресторан «Вкус есть», кафе «Мечтатели»). Цитаты из меню: паштет с вареньем из айвы и фундуком, запеченные луковички с адыгейским сыром, утиная грудка с кремом из сельдерея и яблочным винегретом, римские ньокки с жареными вешенками, тарт с мушмулой, облепиховым курдом и меренгой.

В тапас-баре MADbaren за основу принята концепция food-pairing (в переводе с английского — «парное сочетание напитка и закуски»). Таким образом коктейли и



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА GRAS ВЫГЛЯДИТ ПО-СКАНДИНАВСКИ

крепкие алкогольные напитки образуют идеальные пары с небольшими закусками. Меню обновляется по принципу сезон-

ности, преимущество отдается российским продуктам и алкоголю. Шеф-бармен — Артур Фролов (ресторан «Вкус есть»).



ГЛАЗИРОВАННАЯ СВИНИНА С ПЮРЕ ИЗ ГОРОШКА И МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ

Интерьеры заведений выполнены с использованием натуральных материалов: стены с отделкой из дуба, зеленая стена из мха и мраморные полы. Винтовые лестницы разделяют пространство каждого из заведений на два этажа. ■