

ИСКУССТВО ЕСТЬ В ГАЛЕРЕЕ CONCORDE

В ИЮНЕ, ВСЕГО НА ДВА ДНЯ, ГАЛЕРЕЯ CONCORDE ПРЕВРАТИЛАСЬ В ПОП-АП РЕСТОРАН.



БО БЕК (В ЦЕНТРЕ)
ВМЕСТЕ С ПОМОЩНИКАМИ
РАБОТАЛ И НА РАЗДАЧЕ

На кухне хозяйничал повар с мировым именем — Бо Бек, шеф и владелец копенгагенского ресторана Geist. Он впервые приехал в Россию по приглашению профессионального путешественника Геннадия Иоозефовичуса.

Pop Up Restaurant Geist by Bo Bech в Concorde — продолжение нью-йоркского гастрономического проекта Бо Бека The Bride of the Fox Series — серии ужинов на небольшое количество гостей, организованных в необычных местах: например, в частных резиденциях или галереях дизайна, подобных Concorde. Идея в том, чтобы готовить на обычной, непрофессиональной кухне, но делать это профессионально. Бо Бек — мастер гастрономических сочетаний и импровизаций, он соединяет привычные продукты (картофель, цветную капусту, сезонные овощи) и изысканные

(икру, трюфели, старый выдержанный бальзамический уксус), повседневные и праздничные. С утра шеф отправился на рынок — Кузнечный ему понравился. На ужин он приготовил картофельное пюре с нерафинированным подсолнечным маслом и осетровой икрой; корень сельдерея со сгущенным кефиром; говядину на углях с цветной капустой и кунжутом; шпинат с солеными огурцами, укропом и маринованной черемшой, на десерт подал ежевику с ферментированным ржаным хлебом. Все гости — друзья галереи — сидели за одним большим столом. Ведь девиз повара — «Одна дверь, один стол, один хлеб». Ужин прошел в сопровождении вин, предоставленных Итальянским институтом великих марок вина (Istituto del Vino Italiano di Qualita Grandi Marchi), своеобразным профсоюзом великих итальянских виноделов. ■

ПАСТА НА СЛАДКОЕ В РЕСТОРАНАХ ANY.PASTA.PIZZA.BAR ОБНОВИЛОСЬ МЕНЮ. КРОМЕ ЦВЕТНОЙ НАТУРАЛЬНОЙ ПАСТЫ ЗДЕСЬ ПОЯВИЛАСЬ И ШОКОЛАДНАЯ.

Петербургская компания ANY развивает демократичные рестораны ANY.pasta.pizza.bar и бренд Pasta Naturale — производство натуральной пасты. «Мы являемся крупными производителями натуральной пасты в России, — говорит основатель бренда Антон Королев. — Собственное производство обеспечивает не только наши проекты, но и проекты наших клиентов в сегменте HoReCa. Порой вы даже не знаете, что едите нашу пасту. Ведь подается она в ресторанах Ginza Project и Mama Roma, „Две палочки“, Bona Capona, в заведениях „Тартарбар“ и Duo Gastrobar, „Бенвенуто“, столичных сетях „Де Марко“, „Шоколад“, Porto Maltese, отелях Hilton, Park Inn, M'ltra'L и, конечно же, в итальянских ресторанах нашей сети ANY.pasta.pizza.bar».

В новом меню ANY.pasta.pizza.bar появились паста и пицца насыщенных цветов,



ШОКОЛАДНЫЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ГАНАШЕМ И ПЕСОЧНЫМ ТЕСТОМ

благодаря натуральным продуктам, которые используются при производстве, — например, паста с чернилами каракатицы и тыквенная, томатная и базиликовая пицца. Есть и ноу-хау: сладкая паста на десерт. Ванильные тальятелле с медовым кремом, шоколадные тальятелле с вишневым конфитюром и взбитыми сливками — авторские десерты, действительно новинка для Петербурга. Гордость ресторанов — и хлеб собственного производства: томатный, тыквенный, медово-ржаной.

Партнерами ресторанов являются российские фермерские хозяйства, поставляющие выдержанный пармезан, козьи и овечьи сыры. Сочные оливки из Средиземноморья и фермерские сыровяленые мясные деликатесы дополняют гастрономическую палитру. ■

«РЫБА»: ЛЕТНЕЕ ОБНОВЛЕНИЕ В МЕНЮ ПАНОРАМНОГО РЕСТОРАНА «РЫБА» НОВИНКИ ПОЯВИЛИСЬ ПРАКТИЧЕСКИ В КАЖДОМ РАЗДЕЛЕ.

Акцент сделан на легкие рецепты по интернациональным мотивам: от любимых русских блюд до итальянской, американской и паназийской классики. Появилось много новых закусок к вину, в том числе брускетты с вялеными оливками, виноградом и помидорини, с куриным риемом и вареньем из томатов, с домашней сыровяленой говядиной или с тунцом и осьминогом, салат с ростбифом, печеной свеклой и грушей.

Среди новых блюд из рыбы и морепродуктов стейк из тунца с фенхелем и соусом «Наполи», камбала с голландским соусом (олландез), осьминог с пюре из жареного картофеля, стейк из лосося с овощным рагу и соусом из шпината. А еще — утиная

грудка с можжевеловым соусом и пирожками с тушеной капустой, бефстроганов из бычьих хвостов, спагетти с анчоусами и брокколи, пицца с пармской ветчиной, сливочным сыром и шпинатом.

Азиатскую часть меню дополнили тайский салат с уткой, кешью и апельсиновым конфитюром, суп том-ям с креветками, горячий ролл «Филадельфия», запеченный ролл с крабом, запеченный ролл с лососем.

Выбор десертов теперь включает сладкую пиццу, штрудель с сезонными фруктами, пирог «Апельсиновый миндаль» с горьким шоколадом, вафельную трубочку с вареной сгущенкой, шоколадный брауни с карамелью и фундуком и крем из маскарпоне. ■



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
ЖИВОПИСЬ НА СТОЛЕ