ERARTA CAFE: СЕТ ПО МОТИВАМ ФОТОГРАФИЙ

Артем Гребенщиков, шеф-повар ресторана Erarta Cafe (в музее современного искусства Эрарта), создал гастрономический сет «Сальгадо», вдохновленный работами одного из самых известных фотографов-документалистов мира Себастьяна Сальгадо (Sebastiao Salgado). В залах музея проходит выставка «Генезис» — более двухсот фотографий, сделанных за восемь лет путешествий Сальгадо по самым красивым и труднодоступным местам планеты.

Сет состоит из семи блюд, каждое — посвящение той или иной серии фотографий, представление определенной части света. Например, в меню значатся: «Африка. Намибия» — закуска из маринованной сердцевины пальмы; «Северные пространства. Камчатка» — гребешок, омуль, крем из свеклы, снег из хрена и йогурта, «Сибирь» — тартар из оленины с брусникой и сублимированной малиной, «Амазония и Пантанал» — топ-блейд в черном чесноке, пюре из батата и моркови, крем из мятной тыквы. Отдельного внимания заслуживают десерты: эффектно подается «Песчаное море» — английский крем, желе манго, кокосовый дакуаз напоминают песчаные барханы. В качестве прототипа на оригинальной плоской тарелке черного цвета десерт обрамляет напечатанная на тонком картоне фотография Сахары, которая экспонируется на выставке. Кстати, все фото Сальгадо — черно-белые, зато Артем Гребенщиков в своем сете «сложил» свою цветовую гамму из продуктов, которые у повара ассоциируются с теми или иными странами и континентами.

Гастрономические сеты в ресторане Erarta Cafe считаются новым форматом культурного досуга, основанным на визуальном, эмоциональном и вкусовом восприятии современного искусства. ■



ТОП-БЛЕЙД В ЧЕРНОМ ЧЕСНОКЕ, ПЮРЕ ИЗ БАТАТА И МОРКОВИ, КРЕМ ИЗ МЯТНОЙ ТЫКВЫ

«ВИНО & ВОДА»: ТЕРРАСА И БЕСТСЕЛЛЕРЫ

Сегодня в ресторане «Вино & вода» отеля «Hotel Indigo Санкт-Петербург — Чайковского» действует несколько направлений меню: русская кухня в авторской интерпретации шеф-повара Игоря Печеркина и популярные блюда европейской кухни. Открылась и новая терраса, откуда можно полюбоваться разводом Литейного моста.

Из-за непредсказуемого характера петербургской погоды террасу разбили на две части, сделав застекленный навес.



МОРОЖЕНОЕ ПОДАЮТ ЭФФЕКТНО

Укутавшись в плед и взяв книгу из библиотеки отеля, здесь можно засидеться до ночи, а в теплые дни на открытом участке террасы устроиться на пуфах-лежанках. В библиотеке собрана и художественная литература, и книги по искусствоведению, истории города.

В летнем меню — холодный освежающий свекольник с мясом камчатского краба и мороженым из свежего огурца по оригинальному рецепту шеф-повара; салат с камчатским крабом, копченой форелью и мороженым из раковых шеек; томленная с тимьяном баранья ножка с перловкой и белыми грибами; запеченная утиная ножка с тушеной с тмином квашеной капустой; натуральные сорбеты собственного приготовления со вкусом клубники, лайма и манго и другие блюда. Специальное тайское меню разработано Игорем Печеркиным под руководством тайской коллеги из отеля InterContinental Bangkok Суватьяни Сима — признанного специалиста по карвингу и обладательницы нескольких международных наград. Пряные, сочные, горячие экзотические блюда дебютировали в ресторане в ноябре, как специальное зимнее меню, но сохранили популярность и прохладным питерским летом. В числе бестселлеров — салат из тунца с лемонграссом и кафирским лаймом, куриное филе в красном кокосовом карри с базиликом и чили, морские гребешки с овощами в устричном соусе, острый суп с креветками и тайскими травами, мини-бананы в кокосовом сиропе и многое другое. ■

«БОРСАЛИНО» ОБНОВЛЯЕТ МЕНЮ



ДОРАДА С МОЛОДОЙ СПАРЖЕЙ И ШПИНАТОМ

В ресторане «Борсалино» отеля «Англетер» теперь подают гаспачо с арбузом. Это необычное сочетание далеко не единственная новинка в итальянском меню заведения. К новым и традиционным блюдам добавили свежую зелень и разные сезонные продукты. Например, дораду на гриле подают с молодой спаржей и шпинатом, суп из зеленого горошка — с рикоттой. Появились и новые «пары» — среди них пармская ветчина с инжиром, тальятелле с атлантическим лососем. Как это обычно бывает, в осеннем меню останутся некоторые хиты летнего. ■

ГРИЛЬ-КЛУБ В GATCHINA GARDENS

Гриль-клуб ForRest открылся в парке Gatchina Gardens — эта территория позиционируется как региональный курорт.

«Мы будем варьировать кухни: грузинскую, русскую, еще какую-нибудь, — говорит шеф-повар нового заведения Сергей Михалев. — Будем звать в гости шефов из Грузии, например, и вместе с ними учиться. Что касается моих личных фирменных рецептов, то все только здесь, в этом гриль-клубе, и изобретается. Секретов пока не расскажу».

Интерьер гриль-клуба вполне соотносится с названием — это место создано для отдыха на природе, с камином и пледами, мягкими диванами и пушистыми паласами; здесь есть и отдельные беседки для застолий своей компанией. Пока клуб работает с полудня до последнего клиента. В дальнейшем планируются развлекательные программы — вечеринки ретро, итальянские, сальсы, а mini disco для детей и занятия йогой для взрослых на воздухе уже проходят по выходным. Для ботаников тоже есть занятие: в «зеленой школе» учат правильно сажать и ухаживать за растениями. ■



ОТДЫХ НА ПРИРОДЕ — ГЛАВНОЕ В КОНЦЕПЦИИ