

«МЕТРОПОЛЬ» УСТРАИВАЕТ SHOW KITCHEN

Вместе с обновлением основного меню ресторан «Метрополь» открывает новый раздел под названием **show kitchen**. Это настоящий кулинарный спектакль, когда шеф-повар Алексей Баринев готовит некоторые блюда на глазах у зрителей.

В ресторане полагают, что стать свидетелем таинства, когда из разных продуктов создаются гастрономические произведения, — большая удача для гостя. В числе специально разработанных для такого действия блюд — блинчики креп-сьюзетт.

К столу гостя, заказавшего блинчики, шеф собственноручно подвозит специальную тележку в винтажном стиле — вместе с плиткой, сковородой и всеми необходимыми аксессуарами и ингредиентами. На раскаленную сковороду он наливает апельсиновый сок, затем добавляет немного сахара, сливочное масло — и на глазах у публики сок превращается в густой соус. Затем на сковороду выкладываются готовые блинчики, добавляется цедра, и наступает кульминация: немного ликера — и вспыхивает яркое голубое пламя. Кстати, по легенде, фламбировать блинчики впервые стали для актрисы Сюзетт Рейхенберг в 1920-х годах — шеф-повар одного из французского ресторана хотел, чтобы после выступления актриса ела их горячими. С тех пор это блюдо — классика французской кухни и хит в ресторанах Европы.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Алмаз Искаков
и Антонио Фреза

BORIS SUKHODOLSKY

С конца октября шеф-повара ресторана Jegome Антонио Фреза и Алмаз Искаков устраивают специальный **Chef's Table** по средам или четвергам.

Этот ужин готовится по особому меню и сервируется для шестерых гостей за барной стойкой. В основном меню таких позиций нет, но что самое главное — все готовится на глазах у гостей и в процессе общения с поварами. Надо сказать, что это особый опыт и удовольствие, видеть, как работают

ШЕФСКИЙ УЖИН В СЕРЕДИНЕ НЕДЕЛИ

повара с едой: режут мясо, выкладывают на тарелки нежное картофельное пюре, похожее на густые сливки, помещают шарики тартара из ягнатины в подложку из зелени, украшают блюдо и, склонившись над ним, медленно и как-то торжественно наливают соус... А еще отвечают на вопросы, шутят, сами подают блюда и меняют тарелки, что-то рассказывают, подливают вино, заранее выбранное сомелье Андреем Мусихиным. Гости сидят спиной к залу и лицом к пространству, где все и происходит, так что создается особая атмосфера вовлеченности в происходящее.

Идея этих камерных ужинов заключается в том, чтобы дать возможность гостям попробовать довольно смелые, новые и интересные сочетания в специальном меню, состоящем из классического сета: три комплимента (амисбуш), две либо горячих, либо холодных закуски, два основных блюда и два десерта. На сегодняшний день подготовлено два базовых сета — мясной и рыбный.

«ДИКМАН'S DELI» У БОТАНИЧЕСКОГО САДА

Кухня нового заведения позиционируется как **американо-еврейская**. Владелец закусочной и генеральный директор ООО «ПирГорой» Дмитрий Дикман вдохновлялся американо-еврейским заведением и гастрономом Каца (Katz's Delicatessen) в Нью-Йорке. Петербургский проект от идеи до реализации занял год. Объем инвестиций в запуск ресторана составил 7 млн рублей, планируемая окупаемость — два года.

В меню сделан акцент на мясных продуктах. Сэндвичи с пастромами готовятся из всех видов мяса: говядины, курицы, свинины, индейки, утки. Делают здесь и бургеры, натуральные сосиски, блюда на гриле. Все мясные деликатесы и хлеб производятся компанией в собственном цехе. Шеф-повар ресторана Александр Переверзев имеет более чем десятилетний опыт работы в петербургских ресторанах («Акварель», «Матросская тишина» Игоря Мельцера, «Гольфстрим» — под руководством Сержа Фери, Dolce Amaro).

Интерьер создан дизайнерским бюро Davydov Design (Italy Botega, Birga Bar, Bolshoy Bar, Goose Goose). В отделке помещения (220 кв. м), оформленного в лофтовой стилистике, использованы металл, натуральное дерево, керамическая плитка, «индустриальные» детали, элементы ар-деко.

По словам Дмитрия Дикмана, у компании есть планы по развитию собственных ресторанных проектов. «ПирГорой» также владеет в Петербурге рестораном русской кухни «Ять» и заведением «Хельсинкибар».

