



при низкой температуре. Метод дает непревзойденные результаты. В салатах ингредиенты подаются отдельно и гостям самим предлагают поразмыслить над блюдом: смешать их в любой пропорции и нарезать на свой вкус.

Виталий Злобин подчеркивает, что та самая частица «не» прослеживается во всем. Авторы заведения предлагают гостям попробовать новую кухню и сознательно уходят от привычных позиций, которые можно найти в меню чуть ли не каждого самарского ресторана. Если везде есть салат «Цезарь», то здесь будет «не Цезарь». Отличаться он будет всем: начиная от подачи блюда и заканчивая приготовлением ингредиентов. В баре-ресторане делают ставку на здоровые и питательные позиции с элементами молекулярной кухни.



Разрабатывал меню известный в Самаре шеф-повар Леонид Штодин. Это сотрудничество — хороший пример того, как отличная идея нашла своего героя. «Когда Виталий рассказал мне про концепцию заведения, она захватила меня целиком. К каждому блюду у меня особый подход. Например, „Шеф-BORSCH“ — наши гости в шутку называют его „не борщ“. Это совсем не классика из свеклы, капусты и куска вареной говядины. Только представьте: центр тарелки украшает молекулярная эспума. В составе продукта сливки, выдержанный сыр Пармезан и хрен. Все компоненты насыщаются кислородом в закрытом пространстве и высаживаются в центр тарелки. К ним выкладываются подкопченный чернослив, нежные итальянские ньокки и говядина, приготовленная в су-виде. Отдельно подается крем из печеных овощей, с добавлением легких сливок.

При этом ничего не жарится, не тушится традиционным способом, но получается очень полезным. Это блюдо сейчас — бесспорный лидер продаж, — восхищенно делится Леонид Штодин и тут же раскрывает еще один секрет. — Очень интересное блюдо — „Перлотто с перепелочкой“. Оно готовится на основе обычной перловки, и когда гости это слышат, то им приходится переступить через себя, чтобы решиться попробовать. Абсолютно все остаются в восторге! Смысл блюда в его приго-

товлении. До того, как перловка попадет на стол, она готовится в течение двух суток». Эксперименты шеф-повара не знают границ. Соус «Терияки» в заведении делают на основе кваса, за счет чего он становится полезней в сотни раз и приобретает неподражаемый вкус. Даже привычную пиццу команда бара-ресторана исполняет на свой лад: тесто готовится на бельгийском пиве. Этот ингредиент дает аромат хмеля и еле уловимую горчинку, которая прибавляет пикантности вкусовому звучанию.

Десерты продолжают новаторские тенденции. «Мы делаем их „с характером“, играем на контрастах, — поясняет Юлия Белобородько, шеф-кондитер. — Например, вкус мороженого может раскрываться постепенно, приобретая соленые и сладкие очертания. Десерт „Гречневый мусс с яблочным конфи“ — эксперимент по преобразованию русской кухни. Знаете ли вы, что гречка прекрасно сочетается с молочным бельгийским шоколадом? Если нет, то обязательно стоит попробовать, так же, как и десерт „Не Павлова“ — классическое сладкое блюдо в другом прочтении: воздушное и не такое приторное». «Я считаю, что наши десерты — это произведение искусства», — высказывает свое мнение Виталий Злобин.

ВСЕ ПО ЛОСА ВКУСА

Барная карта поражает не меньше, чем кухня. В заведении большой выбор пенных напитков исключительно иностранного производства. Все они импортируются из-за границы. Владельцы заведения намерены удивлять и просвещать гостей, рассказывая им об алкогольных продуктах, мало известных на рынке, но при этом очень интересных. Вниманию посетителей предлагают джин, который подается в парфюмерной бутылке, французский ром, белый коньяк. Среди классических коктейлей, которых, к слову, более семи-десяти наименований, прибавляются еще несколько десятков эксклюзивных напитков.



НЕ *Brügge*

Самара,
ул. Молодогвардейская, 204,
офисный центр «БЭЛ ПЛАЗА»,
+7 909 371 000 7
@ne_brugge_samara
#небрюгге #nebrugge

«Мы показываем гостям карту мира и предлагаем отправиться в путешествие: ближе к северному полюсу их ждут согревающие напитки, около экватора — освежающие, ближе к южному полюсу — сладкие и нежные. Посетители могут поставить флажок в любой точке земного шара и попробовать „мир на вкус“, но если они хотят удивиться еще больше, то мы можем попробовать угадать их настроение вкусом», — делится секретами Антон Старнчук, бар-менеджер «Не Brugge». Удивлять «Не Brugge» планирует и авторскими кальянами. При этом все позиции меню не только бара, но и кухни планируется обновлять раз в несколько месяцев.

