

«ПЕТРУША» С РУССКОЙ ПЕЧЬЮ

В ИЮНЕ НА ПЕРЕСЕЧЕНИИ
КОННОГВАРДЕЙСКОГО БУЛЬВАРА И ОДНОИМЕННОГО ПЕРЕУЛКА, В ЗДАНИИ БЫВШИХ КАЗАРМ
ЛЕЙБ-ГВАРДИИ КОННОГО ПОЛКА, ОТКРЫВАЕТСЯ РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ПЕТРУША».

Это третье заведение в группе Дмитрия Дикмана «ПирГорой», базовые позиции меню его первого ресторана русской кухни «Ять» представлены и здесь. Главное отличие нового заведения — это настоящая русская печь. Она установлена на кухне и будет топиться дважды в день. Гости смогут наблюдать за процессом приготовления блюд в режиме онлайн на экранах в обеденных залах. Общая площадь ресторана — 400 кв. м, в нем три зала на 170 посадочных мест, в интерьере сохранены исторические арочные своды. Сегодня ресторанный холдинг «ПирГорой» работает над тем, чтобы на здании бывших казарм появилась мемориальная доска в честь лейб-гвардии Конного полка, прославившегося во всех битвах с участием России. В названии ресторана тоже

есть исторический подтекст — Петрушей, по легенде, называла в детстве Петра I его мать, Наталья Кирилловна Нарышкина. «Мы не просто кормим людей, мы формируем новое качество их жизни, смягчая тем самым социальные проблемы, которые в наше время обостряются все более жестко», — убежден владелец нового ресторана Дмитрий Дикман. ■



ТАК БУДЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ
ГЛАВНЫЙ ЗАЛ НОВОГО
РЕСТОРАНА



БЛЮДА
РУССКОЙ КУХНИ —
ТРАДИЦИОННЫЕ
И ПО РЕЦЕПТАМ ШЕФА —
ВЫГЛЯДЯТ
АППЕТИТНО

Место обязывает — в меню блюда русской кухни в современном «прочтении». Шеф-повар нового заведения — Станислав Лехово, работавший в ресторанах «Любимое место 22.13» и Barberini под руководством Антонио Фрезе. Видение русской кухни шефа совмещает традиции домашнего застолья с использованием современных технологий, а подача делает классические блюда весьма оригинальными. Домашняя атмосфера заявлена в концепции заведе-

ния — здесь сами вялят и коптят рыбу и мясо, выпекают несколько видов хлеба, делают домашние настойки. Шашлыки и стейки готовят на углях, так что они подаются с «дымком» и золотистой корочкой. В меню — борщ с ржаными краешками и нежным салом, киевская котлета со взбитым картофельным пюре и малосольным огурчиком, оливье с копченой неркой и много русских солений. Есть и блюда, приготовленные по авторским рецептам шефа: ржанные вареники с су-

«БАНЩИКИ» В ДЕГТЯРНЫХ

В ЗДАНИИ ДЕГТЯРНЫХ БАНЬ ОТКРЫЛСЯ
РЕСТОРАН «БАНЩИКИ». ЗДЕСЬ НЕБРОСКО,
УЮТНО, ПАХНЕТ ДРОВАМИ
И ЕЩЕ ЧЕМ-ТО ТЕПЛЫМ И ДОМАШНИМ.

лугуни, творогом и шпинатом; северный муксун с пюре из пастернака; рагу из бычьих хвостов. «Создавая меню, я сосредоточился на воссоздании ностальгической кухни — вкуса, знакомого нам всем с детства и любимого через года, но в новом прочтении», — рассказывает Станислав Лехово. Летом на террасе ресторана будет подаваться домашнее мороженое, а к осени запущена кулинарная лавка, где можно будет купить блюдо на вынос.

В «Банщиках» есть и торжественный зал на втором этаже, просторная детская комната, камерный кабинет с большим «семейным» столом. Интерьер создан дизайн-студией PAUM («Счастье», «Любимое место 22.13», Grill Brothers и другие). «Мы стремились добиться теплоты и комфорта, что роднит интерьеры ресторана с уютными семейными домами. Так мог бы выглядеть загородный дом ленинградской семьи», — считает художественный руководитель студии Полина Масианская. ■

«МЕТРОПОЛЬ» ОТКРЫВАЕТ «ОКНО В ПАРИЖ»

РЕСТОРАН «МЕТРОПОЛЬ» ЗАТЕЯЛ НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ —
ТЕАТРАЛИЗОВАННЫЕ УЖИНЫ-СПЕКТАКЛИ.

19 мая пройдет первое действо J'aime Paris, посвященное Франции и ее столице. Это история любви и путешествия по Парижу, рассказанная от первого лица. Шеф-повар ресторана Алексей Барinov назвал специальное меню «Окно в Париж». Ужин состоит из сета холодных закусок — рийет из кролика с сыром рокфор, террин из дичи с ягодами, икра из баклажанов с трюфелем. В качестве закуски подаются гребешок, спаржа, пена

из пармезана, сливочный шафран. Затем следуют луковый суп с сырными тостами и говядина «миньон» с картофельным gratin, запеченным под корочкой из сыра пармезан и свежей зелени, с мясным соусом, приготовленным на португейне. А десерт — горький шоколад со сладкой вишней — символизирует Эйфелеву башню. В качестве музыкального сопровождения — песни Мирей Матье и Эдит Пиаф. ■

