

НА УЛИЦЕ ЖУКОВСКОГО ОТКРЫВАЮТСЯ

«КУРОРТЫ» НОВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ВЕСЬМА НЕОБЫЧНО ДЛЯ ПЕТЕРБУРГА. КУХНЮ, ВЕРОЯТНО, МОЖНО БУДЕТ НАЗВАТЬ ЧЕРНОМОРСКОЙ. КРОМЕ ТОГО, ЗДЕСЬ БУДУТ ПРЕДСТАВЛЕНЫ КРЫМСКИЕ ВИНА, ПРИЧЕМ ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПОЛУОСТРОВА. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

ВДОХНОВИТЕЛЬ ПРОЕКТА РЕМ АКЧУРИН — ВИНОДЕЛ В ТРЕТЬЕМ ПОКОЛЕНИИ

В этом уверен идеолог и главный инвестор проекта Рем Акчурин — винодел в третьем поколении. Он родом из Крыма, получил энологическое образование в Германии и сегодня не только руководит Севастопольским винзаводом, но и производит собственное вино в семейном хозяйстве.

В винной карте «Курортов» — биодинамические вина и созданные традиционными методами, специально отобранные марки обновленных крымских заводов и «бутиковая» продукция крымских виноделов — Олега Репина, Павла Швеца, Сергея Бескорвайного и других. Планируется время от времени устраивать встречи этих мастеров виноделия с петербургской публикой, проводить дегустации и тематические винные ужины.

Шеф-повар Олег Пятаков («Ломбард», «Плюшкин», Sunday Ginza) поддерживает заданную тему в своем меню: он будет использовать крымские хересы и портвейны, тихие и игристые вина в приготовлении более половины блюд. Деликатесы

Крыма — устрицы, сыры, трюфели, овощи, конфитюры, фрукты, морепродукты — отобраны для ресторана напрямую в хозяйствах региона. Шеф-повар, используя актуальные технологии и сочетания продуктов, постарается подчеркнуть понятную простоту черноморской кухни. В «курортном» меню, например, азовская кефаль с пшеном, свекольным пармантье и соусом из белого вина, рыбный суп с черноморскими калканом, кефалью, мидиями и эстрагоном, мусс из ряженки с вишней, томленной в массандре.

Над интерьером заведения работала дизайн-студия PAUM (SVOI, «Банщики», «Кабинет», «Гриль-Станция», «Счастье»). Функциональность и удобство предпочли излишней декоративности. В отделке используется серый и красный мрамор, латунь, ценные породы дерева.

На первом этаже расположатся винотека-магазин со стеллажами специальных форм и бар с закусками, на втором — ресторан и хранилище вина за стеклянной стеной. ■

В ГАСТРОПАБЕ «МЕТРОПОЛЯ» — ЛЕТНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ

МЕНЮ ГАСТРОПАБА РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСА «МЕТРОПОЛЬ» СТАЛО ГОРАЗДО ОБШИРНЕЕ.

Прежде всего, увеличилось количество сугубо пивных закусок, среди которых домашние колбаски с фламандским ступпом (в бельгийской кухне это пюре из картофеля, моркови и лукового соуса), креветки в хрустящей панировке с соусом из копченого ананаса и классические фиш-энд-чипс. Появился целый блок бутербродов: с печенью трески и зеленым луком, со спелыми томатами и соусом песто, с камчатским крабом и авокадо, с сыром моцарелла и пармой. Они выступают не только в качестве легкой закуски к пиву, но и как старты перед обильным ужином, и как сопровождение основного блюда.

Что касается холодных закусок, то среди новинок — салат с кальмарами и подкопченным картофелем, салат с маринованной уткой, кедровыми орешками и малиновым соусом, балтийская килька с отварным картофелем и карельским хлебом, тартар из оленины с лисичками, кремом ежевичного чатни и воздушными злаками. С горячими закусками тоже произошли метаморфозы: их уже и закусками назвать сложно, скорее — полноценным горячим блюдом. Вот некоторые цитаты из меню: равиолли с чавычей и соусом крабовый биск, томленный язык с копченым картофелем и малосольным огурчиком, осьминог гриль с картофелем и и тома-

тами черри, бургер с говядиной и сыром моцарелла.

В разделе супов появился густой и насыщенный крабовый чаудер с копченым картофелем — классический суп Нового света, приготовленный из моллюсков с добавлением сливок и бекона, здесь его готовят из камчатского краба. Среди горячих блюд стоит отметить стейк из карельской форели, обжаренный на гриле с мини-рататутем, утиную ножку конфи со свекольным ризотто и котлету «Метрополь» — ее рецепт был восстановлен с помощью архивов ресторана и воспоминаний постоянных гостей, помнящих «еще то время».

К блюдам на компанию добавилось большое плато морепродуктов: из королевских и подкопченных тигровых креветок из собственной копильни, североатлантических отварных креветок, запеченных гигантских мидий, кальмаров, обжаренных на гриле — все это с соусом айоли, соусом из копченого ананаса и острым соусом из болгарского перца с перцем чили.

Есть в пабе и десерты. Среди сезонных — легкие птифуры: манговый, вишневый и шоколадно-ореховый. А фаворит сезона — клубничный суп с мятным мороженым и легкой ледяной корочкой, которая образуется на десерте с помощью жидкого азота на глазах у гостей. ■

КРАБОВЫЙ
ЧАУДЕР