

ЛАНЧИ В AZIA

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА AZIA ГРАНД-ОТЕЛЯ «ЕВРОПА» ЛАРИСА КОРДИК ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВОЕ ЛАНЧ-МЕНЮ.

Девиз обновленного бизнес-ланча — «Открой для себя все вкусы Азии». Обеденное меню каждого дня недели с понедельника по субботу посвящено отдельной стране: Японии, Китаю, Таиланду, Индии, Малайзии и Вьетнаму. Это сделано для того, чтобы меню не надоедало постоянным гостям и было любопытно новым. Подчеркивать национальный колорит дня будут музыкальные подборки в соответствующ-

щих аранжировках. Ланч-меню состоит из супа и горячего блюда на выбор: мясного, рыбного или овощного. Так, например, на обед по-японски шеф предлагает мисо-суп с водорослями вакаме, тофу и грибами, а в качестве горячего — лапшу удон с говядиной, лосося в соусе мисо или овощи в темпуре. Китайский обед — это суп вонтон на курином бульоне с пельменями и шпинатом и один из вариантов горячего:

цыпленок в кисло-сладком соусе, лапша по-сычуаньски или дим-самы с овощами. Таиландский ланч невозможен без короля азиатских супов том-яма.

Кроме популярных азиатских блюд в меню есть и малоизвестные блюда, с которыми знакомы лишь искушенные путешественники по Азии. Например, баккуттэ (bak kut teh) — малайзийский пряный суп с травами, который варится на свиных ре-



НАСИ ЛЕМАК — АРОМАТНЫЙ КОКОСОВЫЙ РИС С ЯЙЦОМ

брах, а бульон для него томится в течение двух суток. Отак-отак — это рыба, приготовленная в банановых листьях, а наси лемак — ароматный кокосовый рис с яйцом и креветками. Скоро ланч дополнится колоритными десертами. ■

СЕКРЕТНЫЙ САД В HOTEL DE RUSSIE

В САМОМ ИЗВЕСТНОМ МЕСТЕ РИМА, НА ВИА ДЕЛЬ БАБУИНО, НЕДАЛЕКО ОТ ИСПАНСКОЙ ЛЕСТНИЦЫ И В ШАГЕ ОТ ПЬЯЦЦА-ДЕЛЬ-ПОПОЛО, ЕСТЬ УДИВИТЕЛЬНОЕ МЕСТО. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Оно скрыто от глаз посторонних и отгорожено от городской суеты мощными старинными стенами. Здесь необычно тихо, зеленеют райские кущи и благоухают цветы. Это «секретный сад» отеля De Russie из коллекции Rocco Forte Hotels. Сад, как и отель, тоже называется «русским» — Le Jardin de Russie. Сегодня здесь один из лучших ресторанов Рима.

Здание отеля построено в начале XIX века по проекту знаменитого итальянского архитектора Джузеппе Валадье, он занимался и перестройкой Пьяцца-дель-Пополо. Сад Le Jardin de Russie — тоже его творение. Кстати, своим названием отель обязан привычке русских аристократов, художников и композиторов останавливаться именно здесь.

Le Jardin de Russie занимает 2800 кв. м. Террасы выглядят весьма романтично: пальмы рядом с тисами, белые вьющиеся розы, цветущая земляника в старинных вазонах... Сам ресторан — ряды столиков под белоснежными скатертями и под зонтиками — находится на самой нижней террасе. Во время ланча гости обслуживают себя сами — из зала с распахнутыми две-



РЕСТОРАН СКРЫТ ОТ ГЛАЗ ПРОХОЖИХ И УТОПАЕТ В ЗЕЛЕНИ, НО СЮДА МОГУТ ЗАЙТИ НЕ ТОЛЬКО ГОСТИ ОТЕЛЯ

рями можно попасть прямо в сад. Несмотря на «русское» название, кухня здесь сугубо итальянская, причем в «высоком» своем воплощении. Осьминог и каракатица, тальолини с белым трюфелем, кальмары, лангустины, креветки с гриля из розовой гималайской соли, паста разных видов. Шеф-повар Фульвио Пьеранжелини (Fulvio Pierangelini) в профессии уже 25 лет, он придерживается своей философии: простая еда — это не то, с чего начинается гастрономия, а «конечная точка», вершина мастерства, другими словами. «Для приготовления простой еды нужно мужество», — утверждает шеф. И еще он считает, что чем проще еда, тем больше внимания при приготовлении нужно ей уделять, потому что цена ошибки велика.

Что касается сервиса, то здесь он по-итальянски приветлив и находчив. Признаться, неловко опрокинула бокал на скатерть, тут же пропитавшуюся просекко. Подоспевший метрдотель, смежно закатив глаза как бы от восторга, приложил пальцы к пятну, а потом изящным жестом — к шее, будто подушился. Просекко, надо сказать, того стоило. ■

ДНИ ГУРМАНОВ

В ИЮЛЕ ВПЕРВЫЕ В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОШЛИ GOURMET DAYS — МАСШТАБНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩЕЕ РАЗНЫЕ КУХНИ МИРА.

Gourmet Days — серия из девяти ужинов, мастер-классов и after-party в известных ресторанах города: в «Мансарде», GODJI, The Repa, «Гастрономике», Tartarbar, Smoke BBQ, BeefZavod, «Морошке для Пушкина», Hamlet + Jacks, Big Wine Freaks, «Скотном Дворе». На все ужины можно было купить билеты. Кроме того, были приглашены представители международных медиа, гастрономические обозреватели и лидеры индустрии.

Все блюда из заранее составленного меню готовились «в четыре руки»: на кухне вместе с командой работали шеф-повара

из Петербурга и их зарубежные коллеги. Естественно, что каждый ужин отличался по кулинарному стилю, были и откровенные гастрономические открытия: шеф-повара из разных стран — Аргентины, Великобритании, Италии, Китая, Швеции, Индии — представляли свои национальные тренды на основе новых технологий приготовления блюд. Gourmet Days, организованные несколькими петербургскими рестораторами, планируется проводить ежегодно, чтобы привлекать в город гостей со всего мира и знакомить их с современной российской гастрономической культурой. ■



ШЕФ-ПОВАРА АНДРЕ ПАТСИАС (СЛЕВА) (STATERA, ЛИМА, ПЕРУ) И ЕВГЕНИЙ ВИКЕНТЬЕВ (HAMLET&JACKS, ПЕТЕРБУРГ) ГОТОВЯТСЯ К «ИГРЕ В ЧЕТЫРЕ РУКИ»