

«СИМПОЗИУМ» В СЕВЕРНОМ ТРЕНДЕ

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА «СИМПОЗИУМ» РУСТАМ ТАНГИРОВ УВЕРЕН, ЧТО СЕГОДНЯ ГОСТЯ УЖЕ СЛОЖНО УДИВИТЬ ЕВРОПЕЙСКОЙ ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕЙ.



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА
НАПОМИНАЕТ ОБ УЮТЕ СТАРИННЫХ
ПЕТЕРБУРГСКИХ КВАРТИР

Поэтому меню ресторана дополнили классическими блюдами северной русской кухни в авторской интерпретации. В числе новых блюд — салат с камчатским крабом, авокадо, спелыми томатами и свежей малиной; сибирские пельмени с картофельным муссом и шкварками, классический оливье с телятиной, которое дополнили икрой палтуса.

Использование только локальных продуктов, фермерского мяса и свежей рыбы — в основе концепции «Симпозиума». Здесь подают язычки ягнят с молодым картофелем и сырным кремом, балтийскую скумбрию с киноа, редисом и свеклой, пельмени с осетриной и икрой палтуса. «Сочетание нескольких мировых трендов: экологичности, умеренности, богатства вкусов, цветов и текстур — изюминка нашей, настоящей русской кухни», — считает Рустамом Тангиров. ■

ТЫКВА ПРЕВРАЩАЕТСЯ

В СЕНТЯБРЕ КОМПАНИЯ FAZER ВЫПУСТИЛА НОВИНКУ — ДЕСЕРТНЫЙ ХЛЕБ «ОВОЩИ-МИКС» НА ФАСОЛЕВОЙ МУКЕ С КУСОЧКАМИ ТЫКВЫ, ЯБЛОКАМИ, СЕМЕНАМИ ЛЬНА И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ.



Финская компания, которая уже двадцать лет производит хлеб в Петербурге, последнее время проводит исследования в области здорового питания, создавая новые продукты. В овощных хлебах часть муки заменена овощами, фруктами, зернами и семенами. В компании полагают, что такой хлеб может заменить сладкую булочку, подходит для перекуса и «дружит» со всем, что можно положить на бутерброд, особенно с творожным сыром, красной рыбой и медом. ■

СВЕЖИЙ УЛОВ ИЗ ROSEMARY

В РЕСТОРАНЕ ROSEMARY, ЧТО НАПРОТИВ СЫТНОГО РЫНКА, ВСЕГДА ПОДАЮТ СВОЮ РЫБУ. ДЕЛО В ТОМ, ЧТО ЗАВЕДЕНИЕ ВХОДИТ В ХОЛДИНГ ESOFISH С СОБСТВЕННЫМ РЫБОЛОВЕЦКИМ ФЛОТОМ, БАЗИРУЮЩИМСЯ В МУРМАНСКЕ И ОСНАЩЕННЫМ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ — ТРЕСКИ, ПИКШИ, ЗУБАТКИ.

Кроме того, у холдинга есть и свое крупное форелевое хозяйство в Карелии, в акватории Ладожского озера. Это предприятие полного производственного цикла — от инкубации икры до товарной форели. Соответственно, блюда из свежей форели — неизменно в меню RoseMary. Гости ресторана даже могут заказать часть свежего улова на вынос — по предварительному звонку.

Концепция ресторана выстраивалась постепенно два года. Сначала акцент сделали исключительно на рыбных блюдах, что было абсолютно логично: собственный флот позволял поставлять рыбу нужного качества при наименьшей ее себестоимости. Потом к дарам российских морей добавились и «земные» продукты из Ленинградской области: ягнятина, свежие сыры итальянского типа (буррата, моцарелла). Получается, что сегодня кухню RoseMary можно охарактеризовать как средиземноморскую, в авторском прочтении. Недавно в меню появились новинки: например, филе-миньон с картофельным пюре, обжаренными лисичками и соусом демиглас; икра нерки с тостами и сливочным маслом; морские гребешки с облепиховой полентой, обжаренными вешенками

и аранчини из цуккини; крыло ската с соусом из вяленых томатов с оливковым маслом и лимоном гриль; спагетти с креветками, морским гребешком, яйцом пашот и кремом из цуккини.

Шеф-повар ресторана Александр Князев известен в Петербурге. В его послужном списке — открытие «Мамалыги на Энгельса» (в качестве су-шефа), работа шеф-поваром в KogovaBar на Московском проспекте, а также пост бренд-шефа в галерее бутиков Grand Palace. Отдельная строка в резюме — Ristorante Favaro в Люксембурге (одна звезда гида Michelin). ■

ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА
С СОУСОМ
ИЗ ШПИНАТА

