

НА НОВОЙ «ВОЛНЕ»

В РЕСТОРАНЕ «ВОЛНА» НА ПЕТРОВСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ОБНОВИЛАСЬ КОМАНДА: НОВЫЙ ШЕФ-ПОВАР РОМАН КИСЕЛЕВ И РЕСТОРАТОР НИКОЛАЙ НИКИТИН СОВМЕСТНЫМИ УСИЛИЯМИ ХОТЯТ ПРЕВРАТИТЬ VOLNA GOURMET CAFE В ПОЛНОЦЕННЫЙ VOLNA RESTAURANT.

Они обратились к «новой волне» авторской кухни, основанной на сезонности и локальности продуктов. Здесь продукты диктуют суть меню, а не наоборот. А главная сложность — в простоте: не стоит использовать более трех-пяти ингредиентов в одном блюде и слишком усердствовать с техниками приготовления, соусами и специями. Этому молодого шефа (ему всего 23 года) на-

учили в поварских школах Alain Ducasse и Le Cordon Bleu, а также в ресторанах Парижа, Мельбурна, Стокгольма, Копенгагена и Москвы. Теперь в меню ресторана всего 25 блюд. Но обновляются они ежемесячно. По мнению Романа Киселева, такой подход обеспечивает качество и свежесть продуктов. «Я каждый день езжу на Сытный рынок и общаюсь с поставщи-

ками по поводу актуальных предложений и новинок,— признается шеф.— А потом выстраиваю меню вокруг тех ингредиентов, которые доступны именно сейчас». Так, в сентябре «временно доступны» салат из нута и желтой свеклы с маринованным нектарином и брынзой; бланкет из фермерской курицы с глазированными овощами и сальсой из зеленого крыжовника; тыквенный крем-суп с грушей

Пакхам, жженым маслом и сметаной из козьего молока, стейк из цветной капусты на гриле с зеленой гречкой. Кстати, шеф-повар из Москвы в Петербург приехал не один, а с любимой: шеф-кондитер Жанна Смешнова (ex-White Rabbit) — выпускница Le Cordon Bleu, стажерка парижской кондитерской класса люкс Des Gateaux et du Pain. И десерты готовит с любовью. ■



ЛАНГУСТИН КОНФИ С ЖАРЕННОЙ ПАСТОЙ

Сет-меню ужина в тайном зале «Квартира» — одном из закрытых пространств ресторана — чисто фантазийное, ни одно блюдо не будет подаваться в основном зале. Нужно записываться заранее, потому что число мест ограничено «семейным» столом. Айка

Вейшторт отличается любовью к гастрономическим экспериментам и новаторским решениям. А недавняя стажировка у Хавьера Аранда, обладателя двух звезд Michelin, шеф-повара мадридского ресторана La Cabra, вдохновила Айку на создание

исключительного авторского меню, отвечающего последним тенденциям высокой гастрономической моды. Шеф готовит сам и лично подает свои блюда гостям. В августе прошло три таких действия. Практически каждое из блюд было необычным по со-

четаниям ингредиентов, вкусов и текстур: например, тартар из говядины с фундуком и жидким хлебом, цветная капуста с палтусом, лангустин конфи с жареной пастой и, наконец, мороженое из фуа-гра и сметаны с бриошью и соленой карамелью. ■

«КИТАЙСКАЯ ГРАМОТА» РАЗВЕРНУЛАСЬ

ВИДОВАЯ ТЕРРАСА НОВОГО РЕСТОРАНА АЛЕКСАНДРА РАППОПОРТА «КИТАЙСКАЯ ГРАМОТА. БАР И ЕДА» НА НАБЕРЕЖНОЙ РЕКИ МОЙКИ ОТРАБОТАЛА ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЛЕТНИЙ СЕЗОН. С ОСЕНИ РЕСТОРАН ЗАРАБОТАЛ В ПОЛНУЮ СИЛУ ВО ВСЕМ СВОЕМ МНОГОУРОВНЕВОМ ПРОСТРАНСТВЕ.

В основе меню — кантонская, она же гуандунская кухня. Особое внимание уделяется пользе и совместимости продуктов — в том числе и с точки зрения цвета. Блюда готовятся или очень быстро (до 50 секунд) и при максимальной температуре, или очень долго при минимальной. Для первого способа кухню оборудовали вок-станциями, способными держать температуру свыше 700 градусов. Так готовят судака в кларе, красную рыбу по рецепту императрицы Цин, хрустящую перепелку. Второй способ, появившийся в Китае более тысячи лет назад, можно назвать родоначальником модной нынче техники «сувид»: готовят при экстремально низ-

кой температуре, но экстремально долго. Например, «Курицу в соли» томят при 60 градусах в соли больше суток, а утка, напоминающая паштет, готовится целых три дня. При этом приготовление происходит не строго по рецептам, наоборот: в основном, это эксперименты, где главное — техника. А техникой владеет выходец одной из знаменитых кантонских школ китайской кухни Чжан Сяньчэн (Zhang Xianchen). Часть блюд его меню — хиты московской «Грамоты», часть создана специально для Петербурга. Среди последних — несколько видов лапши (гречневая с мини-осьминогами и перечным соусом, черная с угрем,

удон с уткой), холодная томленая утка «Еншоэй я», пресованная копченая утка «Цао га» в ореховом соусе. И целый раздел острых сычуаньских блюд, актуальных для местного климата. В винной карте — мировая классика и актуальные тренды виноделия (био-динамические, оранжевые, «гаражные» вина), линейка sake и традиционное плодородное вино. А в баре подают фирменные коктейли с заигрывающими названиями и нешуточными составами: пряно-медовая «Слезка Хунвэйбинки», «Хакамада не китаец» со вкусами малины, маракуйи и лайма, «Мао Цзе Дуня» с водкой и личиликером. ■



В ИНТЕРЬЕРЕ — МНОЖЕСТВО ПРЕДМЕТОВ ИЗ ПОДНЕБЕСНОЙ