

Капля соуса и немного артистизма

ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ОСЕННЕГО МЕНЮ

Шеф-повар Boss Bar Алексей Клюкин



ОДНА ИЗ НОВИНОК ЭТОГО СЕЗОНА — САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И СОУСОМ КИМЧИ, КОТОРЫЙ ПОНРАВИТСЯ ЛЮБИТЕЛЯМ ОСТРЕНЬКОГО И ОТЛИЧНО СОГРЕЕТ В ХОЛОДНЫЕ ДНИ

— Ресторан Boss Bar с наступлением холодов традиционно обновил меню. Какие продукты легли в его основу?

— Наше меню в этом сезоне пополнилось десятком новых блюд. Мы сделали акцент не только на традиционных «осенних» плодах средней полосы, таких как яблоки или тыква, но и на морских обитателях. Некоторые склонны думать, что рыбные блюда больше подходят для легкого летнего меню, но мы успешно доказали, что и морепродукты могут быть согревающими. Например, одна из новинок этого сезона — салат с кальмарами и соусом кимчи (450 руб.), который понравится любителям остренького и отлично согреет в холодные дни. Морскими новинками пополнился и список горячих блюд: для них мы выбираем только рыбу, которая может быть доставлена к нам практически свежей, в охлажденном виде. Янтарную форель мы запекаем в пергаменте с тыквой и курагой и подаем со сливочным соусом (805 руб.). Также мы можем предложить отличную дорадо, запеченную с вялеными томатами, которую мы подаем с соусом из манго и авокадо (980 руб.).

— Какие новинки вы можете предложить любителям мяса?

— Самое сытное мясное блюдо нового меню — говяжьи ребра конфи (560 руб.), которые готовятся по особой технологии в течение девяти-десяти часов и становятся мягкими и нежными. Любителей молекулярной кухни мы можем порадовать свиной вырезкой с муссом из жареного картофеля и яблочным чатни (420 руб.) А начать обед можно с легкого куриного салата с фундуком, вялеными томатами и инжиром (475 руб.)

— На какие актуальные тенденции кулинарного мира, кроме молекулярной кухни, вы опирались при создании нового меню? Какими идеями вы руководствовались?

— Сразу скажу, что я против использования на кухне малопонятных реагентов — например, загустителей для создания «сдобной земли». Я предпочитаю опираться на здоровые методики приготовления блюд и максимум, что применяю из «молекулярных технологий», — безобидный сифон с азотом, который позволяет создать кремовую текстуру блюда и сохранить его натуральный вкус, как в случае с жареным картофелем. Если же говорить конкретно о сезонном меню, то я решил отойти от веками

сложившегося принципа «тяжеловесности» осенне-зимних блюд и стараюсь сделать их легкими и максимально полезными. Например, запекая форель в пергаменте, мы практически не используем масла, и в итоге получается легкое и согревающее сладко-пряное блюдо, в котором рыба в собственном соку пропитывается ароматами овощей.

— Каких принципов вы придерживаетесь в подаче блюд?

— Сейчас в моде минимализм, и я также предпочитаю в украшении блюд быть лаконичным, чтобы тарелка не была «захлавлена». Веточка зелени, капля соуса — ничего лишнего. И немного артистизма: например, печеная рыба подается прямо в пергаменте, который официант открывает в присутствии гостя, чтобы тот смог в полной мере насладиться ароматом блюда, а уже потом рыба поливается соусом. В этом, кстати, есть и практическая польза: если гость по тем или иным причинам предпочитает обойтись без плотного сливочного соуса, он может спокойно от него отказаться.

Беседовала Анна Павлова