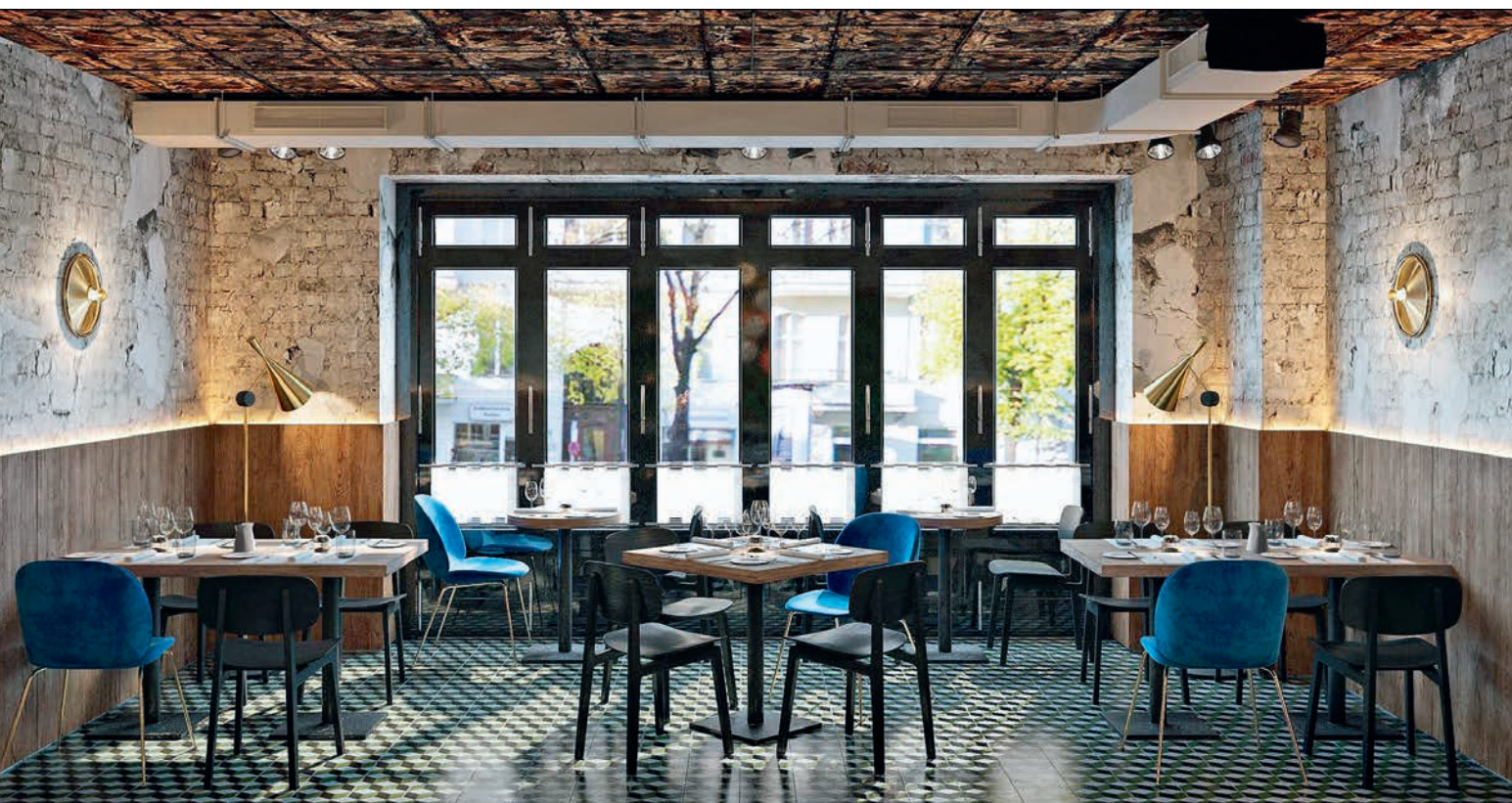


КАК ДОМА ЗАГРАНИЧНЫЕ ПРОЕКТЫ РУССКИХ РЕСТОРАТОРОВ ВЛАДИМИР ГРИДИН



Берлин, Mine/Wine

Ресторан Арама Мнацаканова в Шарлоттенбурге ничуть не похож на его питерские заведения, но в меню фигурируют все те же проверенные хиты итальянской кухни: вителло тоннато, ризотто с порчини, спагетти с вонголе, тирамису. Впрочем, не знающие недостатка в бестселлерах с Апеннин берлинцы называют его не «одним из», а «самым космополитичным» рестораном города. Мнацаканова называют «русским Джейми Оливером», а он в ответ заявляет, что выбирает максимально естественные вкусы как символ гастрономической элегантности. Не следуя традициям буквально, он создает свои интерпретации знакомых блюд — из лучших продуктов, прекрасные в своей простоте. С рестораном соседствует винный бар, где в ожидании столика можно забыть о цели визита, изучая коллекцию натуральных и биодинамических вин.

www.minerestaurant.de



Вена, Le'O

Интерьер, больше подходящий модному ночному клубу, чем ресторану, напоминает о ярких ночах московского Chateau de Fantomas. За обоими стоит Ованес Погосян. Он знает, как удивлять. Микс вещей с историей (антикварный комод, резная ширма с Бали, люстра в стиле ар-деко Карла Витцмана начала 30-х) впечатляет не меньше, чем меню. За него отвечает австрийский шеф-повар Даниель Лизи. Ризотто со свеклой и бри, тыквенный суп с козьим сыром на тосте, теплый куриный салат с перцами на гриле, бараньи котлеты с картофелем и розмарином — все это кажется простым, но выглядит изысканно. Кстати, название ресторану дали первые буквы имен Ованеса и его брата Левона.

www.whoisleo.at

