

AZZURRO CAFE НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

Холдинг Zimaleto Group открыл заведение в новом для себя формате.

В концепции — домашняя итальянская кухня, поэтому в меню — классическая неаполитанская пицца с домашней бурратой, салаты, паста ручной работы с кроликом, тамбовским окороком или страчателлой. Каждый день здесь готовят завтраки и обеденные сетов из нескольких блюд. Из специальных предложений ресторана — комплимент от заведения к ужину, а по вечерам пятницы и субботы — бутылка вина в подарок для компаний от четырех человек. Поводом к таким предложениям выходного дня стала музыкальная программа заведения: с появлением Azzurro Cafe в Zimaleto Group оно сместилось в сторону джаза. Каждую пятницу и субботу здесь играют известные питерские коллективы, афишу концертов холдинг издает на месяц вперед. А по средам и четвергам живой джаз и винные вечера перемещаются на площадки других ресторанов Zimaleto Group — в «Крышу 18» и Villa Zimaleto.

«Azzurro — это проект, с которого я начинаю переосмысливать подход к построению ресторанного бизнеса в принципе, — говорит Владимир Спирин, соучредитель Azzurro Cafe. — Начнем с того, что я здесь встал на кухню в пару с шеф-поваром и параллельно получаю поварское образование. Мой многолетний опыт в ресторанной индустрии и кружозор помогают правильно ориентироваться во вкусах, в продуктах и в том, что действительно нужно гостям. А профессиональный шеф помогает нам воплощать в жизнь все задумки. Для меня это новая ступень развития, дико интересная и, я считаю, верная. В конце концов, это очень круто, когда хозяин ресторана может лично отвечать за качество кухни».



КОФЕ И ДЕСЕРТЫ — ЗАВТРА И СЕГОДНЯ



В новой «деловой» кофейне под названием «Завтра будет кофе» теперь готовят «домашние» десерты в собственной кондитерской.

Шеф-кондитер заведения Евгения Шефер, выпускница Le Cordon Bleu, взялась за авторскую интерпретацию классических французских десертов. В основе новаторского подхода — создание необычных вкусов. В числе кондитерских работ шефа — Cloud #5 с яблоком и карамелью, Cloud #7 с кофе и шоколадом, Cloud #9 с малиной и перцем, Pastel de Nata — десерт, основанный на сочетании слоеного теста, запеченного заварного крема и домашнего абрикосового джема. Для любителей шоколада здесь готовят Black Gold — апельсиновый бисквит с куантро, апельсиновым желе и орехами с шоколадной глазурью, а также давно знакомый, но совсем новый брауни с темным шоколадом и бананами в карамели.

Бельгийский шоколад, французское какао, свежие ягоды выбираются и закупаются каждое утро лично кондитером. Также в меню заведения присутствуют безлактозные и безглютеновые десерты.

ЕМ: НОЯБРЬСКИЕ СЕТЫ

За пять лет работы в ресторане ЕМ было приготовлено примерно 35 сетов, а это более двухсот различных блюд. В качестве символического подведения итогов в ресторане весь ноябрь будут действовать два меню (из семи и из трех перемен), составленные из самых ярких блюд, приготовленных за этот период.

ЕМ — гастрономический проект известного ресторатора Эдуарда Мурадяна. Название состоит из его инициалов (в английском написании), которые так удачно тематически сложились. Пока подобных заведений в Петербурге, да и во всей России, нет: ЕМ работает пять дней в неделю, открываясь в семь часов вечера для сервировки одного ужина. На абсолютно открытой кухне (она никак не отгорожена от зала) готовится сет из семи перемен блюд. И этот процесс становится для гостей неким гастрономическим театром. Кухню ресторана возглавляет Олеся Дробот — 14 лет она трудилась на разных позициях в разных заведениях, в результате попала в команду Адриана Кеттласа в ресторане Grand Cui и два года проработала под руководством талантливого шефа. Придя на кухню ресторана ЕМ, Олеся получила абсолютную свободу в выборе ингредиентов и техник приготовления блюд. В команде ресторана работает и Виктория Мосина, выполнявшая до этого обязанности су-шефа у Игоря Гришечкина в «Кококо». Ее настоящая страсть — это изучение различных дикоросов; Виктория, убежденная вегетариан-

ка, возглавила веганское направление кухни. Так что продукты и ингредиенты для ресторанных блюд выбираются не только у фермеров, но еще и собираются в лесах Ленобласти.

В ноябрьское меню войдут бриошь из шпината с черной икрой и кремом из эдамаме; оленина и шийтаке с маринованной тыквой и копчеными кешью; вонголе и слива с соусом на основе пондзу; консоме из боровиков с устрицей; форель с печеным топинамбуром и соусом из семечек подсолнуха; утиная грудка с паштетом из фуа-гра и соусом порто.



Утиная грудка и лисички с паштетом из фуа-гра и соусом порто