



ШЕФ-ПОВАР
РЕСТОРАНА «СИМПОЗИУМ»
АРТЕМ ГУЛЬ
ГОТОВИТ БЛЮДА
В АВТОРСКОЙ
ИНТЕРПРЕТАЦИИ

С ЛЮБОВЬЮ К СЕВЕРУ

РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС
«СИМПОЗИУМ» ОБНОВИЛ МЕНЮ,
ДОБАВИВ БОЛЕЕ ДЕСЯТИ
НОВЫХ ПОЗИЦИЙ.

На создание новых блюд шеф-повара ресторана Артема Гуля вдохновила любовь к аутентичной северной кухне, в которой используются исключительно локальные продукты.

Например, форшмак здесь готовят не с традиционной сельдью, а со скумбрией. При приготовлении добавляется сок малосольных огурцов, что придает скумбрии оригинальный вкус. При подаче блюдо украшается кремом из зеленого лука, а в дополнение подается домашний гречневый хлеб прямо из печи.

Пополнил список новинок лосось шеф-повара в свекольном маринаде с муссом из хрена и свежими огурцами. Отличительная черта этой позиции — необыч-

ная технология приготовления огурцов, которые маринуются в уксусе, сахарной пудре и зеленом масле. В основные позиции меню также была добавлена говяжья грудинка брискет. При приготовлении мясо томится более суток в отваре можжевельной ягоды, а затем обжаривается на гриле. Грудинка подается с перлотто с пармезаном и соцветиями брокколи.

Новинкой в десертных позициях стало яблоко «под шубой». Десерт выкладывается тонкими слоями из свежих яблок в кислой заправке, моркови со свекольной пудрой, козинаков из семечек льна, подсолнечника и тыквы. Украшением служит воздушный мусс из сметаны, сахарной пудры, свеклы и медовой крошки. ■

КЕКСЫ В КОЛЛЕКЦИИ «БУРЖЕ»

ВЕСЕННЕЙ ПРЕМЬЕРОЙ ОТ КОМПАНИИ FAZER («ФАЦЕР») СТАЛИ МИНИ-КЕКСЫ, ДОПОЛНИВШИЕ КОЛЛЕКЦИЮ «БУРЖЕ», КОТОРАЯ НАЧАЛАСЬ С ОДНОИМЕННОГО ХЛЕБА.

Новинка вышла сразу с тремя оригинальными вкусами: «Буэнос мангос» с лимонным кремом, «Ван дер Шоко» с темным шоколадом и «Эль карамель» с соленой карамелью. Кексы «Бурже» производятся на итальянском оборудовании, которое

позволяет добавлять начинку после выпекания кексов и тем самым сохранять вкусовые нюансы, оставляя начинку тающей во рту. В тесте используются натуральные специи. Компания «Фацер» продолжает пополнять коллекцию «Бурже» — 17 лет

назад появился премиальный хлеб с таким названием. В прошлом году коллекция пополнилась хрустящими сухариками с пряными вкусами, а теперь появилась новинка для любителей сладкого. «Фацер» — международная семейная компания, которая

предлагает высококачественные хлебобулочные и кондитерские изделия, печенье, зерновые продукты и услуги в сфере организации питания и кафе. «Фацер» работает в восьми странах мира, экспорт компании охватывает около 40 стран. ■

«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» НОСТАЛЬГИРУЕТ

«В ДЕТСТВЕ И ЮНОСТИ ВСЕ БЫЛО ВКУСНЕЕ, ЗЕЛЕНЕЕ, БЕЛЕЕ, А ДЕРЕВЬЯ — ВЫШЕ», — ГОВОРИТ СОВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНА «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» И ПРЕЗИДЕНТ ФЕДЕРАЦИИ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ СЕВЕРО-ЗАПАДА ЛЕОНИД ГАРБАР.

Собственно, это и есть некая формула ностальгии, справедливая для любого поколения, юность которого далеко в прошлом. В концепции «Центрального» — стиль ресторанов эпохи СССР 1960–1970-х годов прошлого века. В обширном меню — блюда ленинградской и советской кухни (кстати, для ресторанов в системе «Интуриста» тогда разрабатывалось единое меню) и фирменные: например, солянки мясная и рыбная от Леонида Петровича, чебуреки «Ленинградские» и закуски с тем же названием.

Недавно к гастрономическим радостям добавились и другие — танцы под живую музыку в исполнении вокально-инструментального ансамбля «Невский стиль». ВИА — тоже аббревиатура из прошлого — играет шлягеры 1970-х годов, а площадь основного зала ресторана на



125 мест вполне позволяет устроить танцплощадку.

По мнению Леонида Гарбара, в Петербурге практически нет подобных проектов, а вот в Москве ностальгия в тренде, поэтому и ресторанов, делающих ставку на воспоминания о советском прошлом, там немало. ■

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА ИЗОБИЛУЕТ
СОВЕТСКИМИ СИМВОЛАМИ