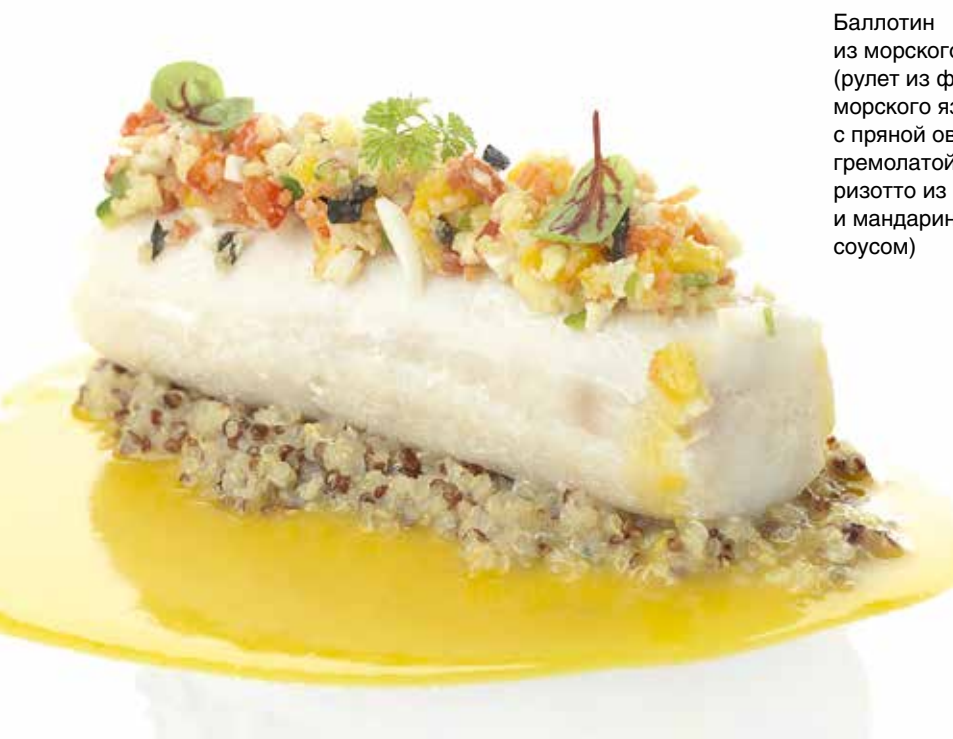


ОБНОВЛЕНИЕ «ЕВРОПЫ»



Баллотин из морского языка (рулет из филе морского языка с пряной овощной гремолатай, ризотто из киноа и мандариновым соусом)

«Вдохновение шеф-повара» — так называется новый раздел меню ресторана «Европа» с блюдами-фаворитами шеф-повара Йена Минниса.

Ресторан, носящий то же название, что и гранд-отель «Европа», в котором он находится, — место историческое, с богатым гастрономическим опытом. Основная идея новой концепции меню отражена в названии ресторана. Например, увеличилось число блюд, относящихся к европейской гастрономической классике. Само собой, неизменным остается популярный раздел, предлагающий все разнообразие главного русского деликатеса — черной икры. Ресторан при отеле следует особой специфике: он должен удовлетворять и вкусы гостей, приехавших из любого уголка земного шара, и страсти петербуржцев.

Теперь в ресторане два дегустационных сет-меню: европейское и русское. В разделе «Вдохновение шеф-повара» — классические блюда, исключаящие фьюжн в принципе. Здесь много блюд из рыбы и морепродуктов: лангустин с авокадо и камчатский краб, паровой лобстер, тартар из лосося. Неизменная осетрина горячего копчения подается с запеченным козьим сыром. Фуа-гра значится в двух блюдах: в крем-брюле и в карпаччо из говядины. Теперь можно попробовать и знаменитые французские буйабес и луковый суп. Среди мясных блюд — говядина «Прайм», каре ягненка и филе молочного теленка, утиная грудка и перепелка. Все в классическом исполнении. В новом вегетарианском разделе — тортеллини «Четыре сыра» и котлетка из зеленой спаржи с киноа. Появились блюда, рассчитанные на компанию, можно большую, а можно и для двоих. Это целый краб или запеченный целиком в корочке из соли морской волк.

ГУРМАНСКИЕ ДНИ

С 5 по 9 июня в Петербурге пройдет международный гастрономический фестиваль St. Petersburg Gourmet Days. В Северную столицу приедут шеф-повара из Азии, Европы и Америки, чтобы изучить современную петербургскую кухню и поделиться вкусами своих стран с гостями ресторанов, которые купят билеты на ужины.

Миссия фестиваля заключается в том, чтобы представить миру современную культуру Петербурга, важной частью которой является кухня, основанная на богатом историческом наследии и творческом подходе шеф-поваров. При этом важная часть программы — обмен опытом и знаниями с шеф-поварами нового поколения из разных стран.

Список участников этого года: Джеймс Лоу (Lyle's, Лондон), Пабло Салас (Amaranta, Толука-де-Лердо, Мексика), Эйо Адейеми (Tippling Club, Синга-

пур), Гарима Арора (Gaa, Бангкок), Энтони Дженовезе (Il Pagliaccio, Рим), Максут Аскар (Neolokal, Стамбул), Уилл Хоровиц (Ducks Eatery, Нью-Йорк), Нино Редруэлло (Fismuler, Мадрид), Алехандро Пейроу (Alex Atala's Acougue Central, Сан-Паулу). Приглашенные шефы создадут серию ужинов вместе со своими петербургскими коллегами и продемонстрируют свежий взгляд на современную кухню.

В программе фестиваля — открытая дискуссия в бизнес-школе SwissAm о современной ресторанной и барной культуре. Ее участниками станут рестораторы, шеф-повара, сомелье, бартендеры, журналисты из Петербурга и их иностранные коллеги.

Фестиваль проходит при поддержке правительства Санкт-Петербурга — комитета по внешним связям и комитета по развитию туризма.

«КАХА БАР» БЕЗ ПРЕТЕНЗИЙ

На улице Рубинштейна, главной ресторанной улице Петербурга, открылось грузинское бistro.

Один из его создателей — Алексей Тэн — известен по проектам «Вкус есть» и Regatta. «Каха бар» позиционируется как демократичное заведение, в меню которого будут различные блюда грузинской кухни, но без претензии на аутентичность. Наоборот, создатели хотят показать, что грузинская еда тоже может быть современно интерпретирована и приготовлена с использованием последних технологий. Кроме классических, в меню есть блюда, приготовленные по новым рецептам с нетрадиционными ингредиентами: например, гуакомол из баклажанов с начос, жареный сулгуни с мармеладом из инжира и гоги-бургер с бараниной и сулгуни.

Винную карту составлял сомелье Иван Пуденков, известный по проектам «Вкус есть», «Икорный бар Caviar Russia», Mur Mur. Акцент сделан на грузинские вина, в том числе и из небольших хозяйств.

Интерьером заведения занималась дизайн-студия Karodaki, она уже делала проекты на улице Рубинштейна — «Бекицер», Social Club. В интерьере присутствуют узнаваемые грузинские мотивы, но задача дизайнеров заключалась в том, чтобы сделать современный интерьер для места «на каждый день», поэтому в аутентичность углубляться не стали. Посередине зала — большой стол, рассчитанный на десять человек, чтобы устраивать застолье с друзьями. Его используют и как общий стол для разных компаний. Зал рассчитан на 45 мест.

