

ЛЕТО В «СИМПОЗИУМЕ»

РЕСТОРАН «СИМПОЗИУМ» ОТКРЫЛ ЛЕТНЮЮ ЛАУНЖ-ТЕРРАСУ В СВОЕМ ВНУТРЕННЕМ ДВОРЕ, А ВМЕСТЕ С НЕЙ ЗАПУСТИЛ ОБНОВЛЕННОЕ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ.

Отдельного внимания заслуживают блюда, приготовленные на древесных углях, благодаря чему они обретают особую яркость вкуса и аромата. Кроме классических стейков, здесь готовят бифштексы из мраморной говядины, каре ягненка, свиную корейку на кости и фермерского цыпленка с травами и аджикой. Для любителей рыбы и морепродуктов на гриле в меню представлены дорада и сибас — филе или приготовленные целиком, а также стейк из лосося, щупальца осьминога и тигровые креветки. К традиционным летним позициям относятся холодный борщ и окрошка на ква-

се и кефире — к ним шеф-повар Артем Гуль добавил гаспачо из желтых томатов, легкий салат из спелых томатов с сыром страчателла и свежей зеленью, карпаччо из томатов с авокадо и цитрусами. Карта напитков «Симпозиума» пополнилась целым списком освежающих лимонадов: ягодным с соленой карамелью, вафельным, терпким имбирным и тонизирующим миксом на основе огурца и базилика. В разделе фруктово-овощных смузи появилась необычная позиция на основе апельсина, огурца и ананаса, а также смузи на основе лесной смородины и банана. ■



ГАСПАЧО ИЗ ЖЕЛТЫХ ТОМАТОВ



БЫВШЕЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ЗОНИРОВАНО С ПОМОЩЬЮ СТЕКЛЯННЫХ ПЕРЕГОРОДОК

PORT ОБНОВИЛИ

РЕСТОРАН PORT 2.0 — ЭТО ОБНОВЛЕННАЯ ВЕРСИЯ ПРОЕКТА, ПРЕЖДЕ РАСПОЛАГАВШЕГОСЯ НА УЛИЦЕ МАЯКОВСКОГО. ТЕПЕРЬ ЗАВЕДЕНИЕ РАБОТАЕТ НА ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЕ, НА БОЛЬШОЙ МОНЕТНОЙ.

Пространство ресторана существенно отличается от предыдущего: бывший заводской цех с высокими потолками разделен на несколько зон металлом, стеклом, массивными деревянными балками. Оформлением занималась студия DA Architect, которая работала и над первым рестораном Port. Специально для любителей мяса в Port 2.0 создали компактное меню из мясных позиций и отвели камерное помещение.

Кухню по-прежнему возглавляет шеф-повар Александр Пушкарев. Гостям предлагают главные хиты: фирменный салат с крабом, паштет из копченой скумбрии, марсельский рыбный суп, а также осьминога на гриле с печеным ананасом и соусом из манго и чили. Ресторан готов встречать и большие компании, для них в меню подготовили плато морепродуктов — это камчатский краб, новозеландские устрицы, беломорские мидии и асорт из креветок. ■

«РАКОВАЯ» ПРИШЛА В ПЕТЕРБУРГ

НА МАЛОМ ПРОСПЕКТЕ ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЫ ОТКРЫЛСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БАР «РАКОВАЯ НА ПЕТРОГРАДКЕ».

Этот проект — первый в Петербурге, в Москве сеть гастрономических баров имеет уже три локации: «Раковая на Тишинке», «Раковая на Усачева» и «Раковая на Таганке». «Раковая на Петроградке» поддерживает традицию всех заведений сети, но обладает, как считают создатели, особым питерским шармом. Лаконичный мужской дизайн, грубая мебель из дуба, металла и кожи, красные светильники и обязательный для «Раковых» яркий акцент — эксклюзивный арт-объект. В заведении все говорит о том, что на первом месте тут кухня и бар. Брутальная простота при-

зывает сосредоточиться на еде, а это раки, приготовленные в 17 вариантах, пять видов черноморских мидий, жареные караси с муссом из жареного лука и картофеля, барабулька, камчатский краб (как в оригинальном виде, так и в формате шаурмы), тартар из соленых груздей и многое другое. Создатели проекта развивают формат пивной гастрономии в своем стиле. «Мы пришли к выводу, что сегодняшний любитель пива следит за своим здоровьем, хорошо разбирается в кухне, предпочитает легкие рыбные блюда или морепродукты. Поэтому мы решили создать новый фор-



РАКИ В СМЕТАНЕ

мат пивных заведений, назвав это русской пивной гастрономией», — рассказывает владелец сети ресторатор и писатель Евгений Ничипурук. Многие наши блюда давно известны истории кулинарии, но мы готовим их с интересным современным прочтением. Конечно же, раки — изысканный и любимейший деликатес к пиву! В Москве в каждом нашем заведении в месяц съедают больше чем полторы тонны этого вкуснейшего продукта». Бренд-шеф сети гастрономических баров «Раковая» — Антон Широков. Повар начинал карьеру в «КоКоКо» и «Фаренгейте». ■