

ГРУЗИНСКАЯ КЛАССИКА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

НА ПИСКАРЕВСКОМ ПРОСПЕКТЕ В ЖИЛОМ КОМПЛЕКСЕ «ДОМ НА ИЗЛУЧИНЕ НЕВЫ» НЕДАВНО ОТКРЫЛАСЬ КУЛИНАРНАЯ ЛАВКА GONELI DAILY — НОВЫЙ ПРОЕКТ ОТ АЛЕКСАНДРЫ ТУЗОВОЙ, ДОЧЕРИ ВЛАДЕЛЬЦА ГРУЗИНСКОГО РЕСТОРАНА «САДАХАР».

Лавка объединяет кафе и небольшой магазин продуктов, в качестве названия Александра использовала родовое имя отца — Гонели. В кулинарной лавке продают хинкали, пельмени, вареники, жюльены, блинчики и сырники, а также выпечку — кубдари, лобиани, хачапури по-аджарски: все собственного производства. Акцент в меню сделан на классических блюдах грузинской кухни и десертах. Завтраки, в которые входят такие позиции, как оладьи из мацони, гранола, смузи, подаются в течение всего дня.

«Я уверена в нашем продукте,— говорит Александра Тузова.— К примеру, фарш в наших пельменях состоит более чем на 80% из мяса, остальные ингредиенты — лук и зелень. Поэтому пельмени — это категория А. Хинкали же — категория В, потому что в их фарше воды и специй должно быть больше, чем в фарше для пельменей, а мяса пропорционально меньше. Фарш и тесто что в пельменях, что в хинкали между собой в равной пропорции — 50/50». В зале кулинарной лавки 20 посадочных мест. Средний чек составляет 500 рублей.

По мнению владелицы, преимуществом кулинарной лавки, объединяющей магазин и кафе, является привлечение разных покупательских потоков. Госпожа Тузова планирует развивать концепцию кафе-магазина и в других жилых комплексах Петербурга. Параллельно она прорабатывает рецептуру колбас. Это сложный процесс: на выдержку сыровяленых колбас требуется больше месяца, поэтому их полноценное производство еще впереди.

«Объем вложений в лавку на ремонт и покупку оборудования составляет 3 млн рублей,— говорит госпожа Тузова.— Ориентировочно инвестиции на открытие окупятся в ближайшие полтора года. Это мой первый самостоятельный проект, поэтому при открытии последующих заведений многих ошибок уже можно будет избежать. Рынок сейчас достаточно насыщен, и люди обращают внимание не только на внешний вид заведений и блюд. Для меня главное, чтобы мои гости получали положительные эмоции не только от визуальной составляющей, но и от содержания, поэтому качество выпускаемой продукции стоит на первом месте». ■



ИНТЕРЬЕР ЗАДАЕТ ОПРЕДЕЛЕННЫЙ НАСТРОЙ

«МЕЧТАТЕЛИ»: ВСЕ С ЛИСИЧКАМИ

В АВГУСТЕ ШЕФ-ПОВАР КАФЕ «МЕЧТАТЕЛИ» ВИКТОР ГУСЕВ ВЗЯЛСЯ ЗА ЛИСИЧКИ. ТЕПЕРЬ В МЕНЮ НАЧАЛА ОСЕНИ, КРОМЕ ЗНАКОМЫХ БЛЮД С ЭТИМИ ГРИБАМИ, ПОЯВИЛИСЬ И ВЕСЬМА ОРИГИНАЛЬНЫЕ.



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ, ЛИСИЧКАМИ И БАГУЛЬНИКОМ

Например, здесь можно попробовать салат из лисичек, грибов муэр и желтых томаты. Муэр — это черные древесные грибы с ярко выраженным запахом дымка и сладковатой хрустящей мякотью. К новинкам можно отнести тартар из оленины с копченым сулугуни, лисичками и багульником и щуку с кремом из хлеба и жареными лисичками. Шеф не обделил вниманием и завтраки: здесь готовят омлет с лисичками и соусом кимчи — традиционным корейским соусом-заправкой. Для полной цветовой и гастрономической гармонии запивать эти блюда советуют рыжим вином (так еще называют оранжевые вина, которые делают из белых сортов винограда, но по технологии, схожей с технологией создания красных вин).

Но, как говорится, не лисичками едиными... На закуску здесь стоит попробовать салат из помидоров со щавелем и муссом из сулугуни, брускетту со стра-

чателлой, шалфеем и грибами, чуррос из картофеля с вяленой олениной, сметанным кремом с добавлением елового настоя и сиропа из шишек, обжаренным мхом и пудрой из гриба чага. А воздушный мильфей со сладкой северной креветкой прослаивается сыром маскарпоне с мушмулой.

До конца августа еще действует летнее меню с его холодными супами. В «Мечтателях» их готовят из груши и лука с маринованной креветкой и снегом из топленого молока и из топленых сливок с крабом, икрой щуки и эдамамэ (соевыми бобами). Альтернативой супу, на итальянский манер, может стать гречневая паста с томленными бычьими хвостами, страчателлой, севиче из кабачка и пудрой из коры, нежный цыпленок с яблочным карри, баклажаном и вешенками или паппарделле с кроликом, утиным бульоном, сладкой черешней и пудрой из свеклы. ■