# АКТУАЛЬНАЯ ОСЕНЬ В «СИМПОЗИУМЕ»

**ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «СИМПОЗИУМ» АРТЕМ ГУЛЬ ОСНОВАТЕЛЬНО ПОРАБОТАЛ НАД СЕЗОННЫМ ОБНОВЛЕНИЕМ МЕНЮ: СОЗДАЛ БОЛЕЕ ДЕСЯТИ НОВЫХ БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ С ОСЕННИМИ ПРОДУКТАМИ.**

Новинкой в разделе супов стал старорусский суп пигус из лесных грибов с домашними солеными огурцами. Особенность этого блюда — необычная технология приготовления, при которой суп томится более суток при низкой температуре.

Раздел холодных закусок пополнился классическим русским блюдом в авторской интерпретации шефа. Форшмак с кремом из зеленого лука готовится из скумбрии вместо традиционной сельди. При подаче блюдо украшается кремом из зеленого лука и дополняется свежевыпеченным гречишным хлебом.

Обновился и раздел горячих блюд. Теперь можно попробовать телячий язык конфи с грибным паштетом, ладожскую форель с кукурузной кашей и копчеными опятами, а также щучьи котлеты с тартаром из домашнего йогурта, свежих и соленых огурцов.

Главный ингредиент этой осени — тыква. Медовая тыква является основой нового десерта, который глазируется в фермерском меду и украшается жареными тыквенными семечками и домашним свекольным мороженым. А гречишное мороженое с лесными грибами на креме тирамису отличается не только оригинальным вкусом, но и яркой подачей — с карамелизированным попкорном из гречки. ■

ФОРШМАК ИЗ СКУМБРИИ С КРЕМОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

# «АРДЕН» НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

**КОМПАНИЯ ITALY GROUP ОТКРЫЛА НА ЧКАЛОВСКОМ ПРОСПЕКТЕ ДВУХЭТАЖНЫЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПАБ.**

ИНТЕРЬЕР БЕЛЬГИЙСКОГО ПАБА СДЕРЖАННЫЙ

«Арден» продолжает традицию чествования бельгийских городов и областей, которой следует Italy Group: название пятого в Петербурге бельгийского гастрономического паба компании произошло от живописной деревни Ла Рош-ан-Арден, спрятанной в арденнских лесах.

«В новом пабе, как и в прежних проектах этого направления („Брюгге“, „Брюссель“, „Гент“ и „Ватерлоо“), мы уделили большое внимание гастрономии и ее сочетанию с пивом. Когда мы открывали первый бельгийский гастрономический паб „Брюгге“, то хотели создать место, где можно посмотреть футбол и вкусно поесть, не подразумевая под едой скучные закуски»,— говорит соучредитель Italy Group Тимур Дмитриев.

За кухню «Ардена», которая позиционируется как фламандская, отвечает бренд-шеф Александр Ишов. В меню он включил бельгийские специалитеты — мидии в чесночных сливках, ватерзой (традиционная фламандская похлебка) с морепродуктами, сибас по-валлонски с пюре из фенхеля и чечевицей, льежские вафли. В печи-гриле хоспере готовят говяжий стейк с кофейным соусом, свиные ребра в соусе BBQ, стейк из тунца с киноа и кукурузой. Кроме того, в «Ардене» есть собственная коптильня: цыпленок с артишоками и стейк из лосося получаются в ней особенно ароматными и сочными.

В пивной карте «Ардена» — 28 сортов разливного и более 100 сортов бутылочного пива. Как вариант для знакомства с бельгийским напитком — дегустационная пивная карусель из пяти сортов.

Интерьер паба выполнен из натуральных материалов (металл, латунь, кожа, дерево) в спокойных тонах. Здесь есть открытая летняя и всесезонная террасы. На общей площади в 384 кв. м в теплый сезон могут одновременно разместиться 170 гостей, в другое время года — 120 человек. ■

# В «TIK-TAK» ВРЕМЯ — ДЕНЬГИ

**НОВЫЙ РЕСТОРАН «TIK-TAK» НА НЕВСКОМ ОТКРЫВАЕТСЯ В НОВОМ ДЛЯ ПЕТЕРБУРГА ФОРМАТЕ FOOD COAST. ЗДЕСЬ АКЦЕНТИРУЮТ ВНИМАНИЕ НА ТОМ, ЧТО ВСЕ БЛЮДА И НАПИТКИ В МЕНЮ ПРОДАЮТСЯ ПО СЕБЕСТОИМОСТИ, ЗАПЛАТИТЬ СВЕРХ НУЖНО ЛИШЬ ЗА ВРЕМЯ, ПРОВЕДЕННОЕ В РЕСТОРАНЕ. СТОИМОСТЬ ПЕРВОГО ЧАСА СОСТАВИТ 240 РУБЛЕЙ, ПОТОМ — ЧЕТЫРЕ РУБЛЯ ЗА МИНУТУ.**

Кухню ресторана ставил известный шеф-повар Рустам Тангиров. Здесь стоит попробовать тартар из форели с гуакамоле, салат с киноа и креветками, фленк с лечо и кремом из корня сельдерея. Куриные крылышки в соусе «Хойсин» подаются с хрустящим луком, а бургеры готовятся с фалафелем и жареным тофу, а также с сочной говядиной и соусом «Чеддер». В меню планируется включить и другие популярные позиции.

Интерьер лофт-пространства площадью 200 кв. м выдержан в традиционном стиле современных городских ресторанов: стилизованные кирпичные стены, выделяющиеся детали. Здесь стремились создать атмосферу французского кафе 1960-х годов, с его круглыми столиками, плюшевыми креслами и драповыми портьерами. Основной зал занимает 90 кв. м и рассчитан на 50 посадочных мест, второй зал «Мафия» вмещает до 20 человек, где будут проходить игры, тренинги, деловые семинары и банкеты. В ресторане планируется проводить музыкальные вечера с живой музыкой, стендап-выступлениями и диджей-сетами. ■

ПО ИДЕЕ ДИЗАЙНЕРОВ, ИНТЕРЬЕР ДОЛЖЕН АССОЦИИРОВАТЬСЯ С ФРАНЦУЗСКИМИ КАФЕ 1960-Х ГОДОВ