



V — значит «вкус»

На Петроградской стороне открылся ресторан V. Это третье в Петербурге заведение ресторатора Алексея Сергеева: «Монтенегро» уже десять лет работает в комплексе «Морской каскад», «Таверна Гролле» — на Большом проспекте Васильевского острова. За кухню в V отвечает Роберт Лукьянскис. Родом из литовского города Шяуляй, карьеру повара Лукьянскис начинал в ресторанах Литвы. Первое место работы в Петербурге — ресторан «Гинтарас», где он возглавлял кухню в 2007–2014 годах. С 2016 года Лукьянскис занимает должность бренд-шефа в ресторане «Монтенегро».

В меню соблюдается сезонность. Часть продуктов в ресторан привозят с собственной фермы Алексея Сергеева в Псковской области. В хозяйстве разводят бресс-гальских петухов и барневельдерских курей, фазанов, уток, кроликов; выращивают овощи. Фермерский фазан, например, «участвует» в сете паштетов; кролика готовят на итальянский лад, с оливками и помидорами; утку конфи подают с пюре из белой фасоли.

Меню лаконично и демонстрирует современный взгляд на европейскую кухню. На старт — мускатная тыква с кремом из рикотты, спаржа с голландским соусом, салат из печени трески с битыми огурцами. Часть позиций посвящена Средиземноморью: цыпленок по-милански, равиоли со шпинатом и рикоттой, ризотто с листьями цикория, крем из тунца с чабаттой. Для любителей краба — торт с морским деликатесом и муссом из авокадо; краба кладут в крем-суп из тыквы. Часть блюд готовится с легким скандинавским акцентом: судак с печеной свеклой, мусс из копченого лосося с хлебными чипсами. Мясоедам предлагают оссобуку или филе-миньон со шпинатом. За сладкий раздел отвечает кондитер Наталья Дружинец.

В V готовят и поздние завтраки — с одиннадцати утра подают яйца бенедикт, сырники, сэндвичи с лососем и авокадо.

Что касается дизайна, то оформлением своих проектов Алексей Сергеев занимается сам. В интерьере нового ресторана — много натурального дерева: стены одеты в массив дуба, пол — дубовый паркет, барная стойка и столешницы — из массива ореха. Обивка диванов — классический принт Missoni, люстры — из мурманского стекла.

Французская классика в Le Moujik

Bistrot Le Moujik продолжает серию тематических гастрономических ужинов, связанных с событиями петербургской культурной жизни. Ужин 26 февраля будет посвящен одной из самых обсуждаемых постановок — спектаклю-эпопее «Три толстяка» Андрея Могучего.

Такие ужины Le Moujik проводит примерно раз в месяц. Первый был посвящен экспозиции «Не верь глазам своим. Обманки в искусстве» в Эрмитаже. На выставке были представлены трюмплей-экспонаты (фр. «обман зрения»), на ужине — трюмплей-блюда: крем-брюле из фуа-гра, «Наполеон» со сморчками, десерт, который вовсе не десерт. Второй ужин был связан с презентацией книги рецептов личного повара Федора Шалапина Николая Хвостова, выпущенной Санкт-Петербургским государственным музеем театрального и музыкального искусства. В основе сета Руслана Агейченко были адаптированные рецепты из этой книги: amuse-bouche, суфле из лосося, горячая закуска «Буйабес», попьет из палтуса с шафрановым соусом и флан с

грушей. «Воплотить рецепты начала XX века в чистом виде было нереально», — говорит Руслан Агейченко.

И вот настала очередь обратиться к театральному искусству: к самой обсуждаемой театральной премьере последних лет, спектаклю-эпопее «Три толстяка» Андрея Могучего. Проследить связь между французской кухней и спектаклем не так-то просто. И еще есть гастрономическая ассоциация: одна из самых известных французских поварских династий носит фамилию Troisgros — что в переводе и означает «три толстяка».

Тайны театральной кухни гости смогут узнать в беседе с критиком Дмитрием Ренанским, а из французской кухни никаких тайн не делают. «Постановка необычная, и создать какие-то напрямую с ней связанные блюда, наверное, невозможно, — признается шеф-повар. — Я решил сделать классические блюда французской кухни: тартар из ягненка, додин из перепелки». А еще — торт с малиновым сиропом, хорошим французским кремом и «удивительного качества цукатами».



Гастропутешествие по регионам России



Палтус с попкорном из цветной капусты и мурманским гребешком

Ресторан «Блок» начинает новый проект — каждый месяц в меню будет появляться новое блюдо в кулинарных традициях одной из российских провинций. Февраль посвящается Мурманску, и блюдом месяца становится обжаренный палтус с кремом из цветной капусты, соусом биск и хрустящими соцветиями той же капусты. Отдельный элемент — жареный мурманский гребешок, символизирующий богатство области и самодостаточность каждого местного продукта. Декорируется свежим дайконом, кресс-салатом и имбирными чипсами. Кухня России на территории с разными географическими и климатическими особенностями формировалась на протяжении столетий — вкусовые сочетания каждого региона уникальны. Многонациональная страна, где проживает более сотни народностей, стала «автором» одних из самых аутентичных кулинарных традиций в мире, считают в «Блоке».