

Robata Bar: в японском стиле

Совладельцы ресторана Robata Bar Даниэль Арасланов и Роман Скориков вместе с шеф-поваром Владимиром Хваном проделали немалую работу по обновлению меню: изменения коснулись не только самих блюд, но и некоторых разделов. Теперь здесь можно попробовать японские пельмени гедза и разные райсболлы. Привычные блюда приобрели авторскую интерпретацию — например, нигири с говядиной. Отдельный раздел посвящен японским роллам, где тоже появились новинки: теплый ролл с крабом ricefree готовят без риса и подают с соусом из унаги и филадельфии.

Блюда, ставшие хитами, в меню остаются. Это и понятно: люди едут сюда специально, чтобы, например, самим поджарить тонко нарезанные ломтики говядины на раскаленном речном камне. К говядине подаются два соуса: светлый соевый и смесь из юзу и мисо.

В Robata, гордость которого — японский гриль, теперь по воскресеньям устраивают «безлимитные бранчи»: можно попробовать самые разные блюда японской кухни.



«Линдфорс» — два формата

После долгой реконструкции кафе «Линдфорс» на улице Декабристов сменилось на одноименный ресторан. Концепция необычная — заведение работает и в формате ресторана, и сохраняет формат пироговой с известными всему Петербургу фирменными пирогами.

Здание, в котором расположен «Линдфорс», построено в 1836 году по проекту Поля Жако и имеет богатую историю, в том числе гастрономическую: в конце XIX века здесь работала булочная и кондитерская Фердинанда Фиртеля, а перед самой революцией открылась кондитерская Павла Отса. Интерьер заведения тоже выглядит по-новому. Во время ремонта на стенах и сводчатом потолке обнажили старинную кирпичную кладку, установили оригинальные чугунные батареи, электрическую проводку спрятали внутри латунных трубок. На стенах — репродукции городских пейзажей Василия Садовникова и Карла Беггрова, на почетном месте — портрет русского генерала, участника Наполеоновских войн Федора Андреевича Линдфорса. Гастрономическую концепцию ресторана определяет бренд-шеф Виталий Воробьев (HotDog & Brut, Ketch Up Burgers, Frank, Fish & Olives) вместе с шеф-поваром Константином Сахно (Cuba Libre, Mon Ami, «Папа Бар»). Лаконичное меню со-

стоит из авторских блюд, основа для большинства из них — продукты северных и дальневосточных регионов России: муксун и нельму везут из Якутии, треску и палтус — из Мурманска, оленину — с Чукотки, ягнятину — из Калмыкии, а гребешок — с Сахалина. На кухне отказались от использования готовых смесей и полуфабрикатов: соусы, включая демиглас, вяленые томаты, паста — все производится на месте.

Авторское видение поваров рождает смелые сочетания вкусов и текстур. Например, сморреброд из печени мурманской трески дополняет тапенад с кедровыми орехами и соус айоли. Якутский муксун для сугудая маринуется с добавлением лайма и подается с выдержанным в азиатском соусе огурцом, огуречным гелем, соусом из желтка и кинзой. Обжаренный с тимьяном и чесноком морской гребешок сопровождают перлотто с белыми грибами и чипсы из тапиоки.

Главное блюдо десертной карты — фирменный мусс «Линдфорс». Нежный сливочный мусс готовится из гречки с тростниковым сахаром и морской солью, подается вместе с крошкой из бородинского хлеба. Добавляется снег из мандарина, апельсиновой пудры и вываренной в апельсиновом соке тапиоки.

The Sizzle: первый, но не последний

На улице Рубинштейна открылось первое в Петербурге заведение Гургена Басенцяна и его ресторанной группы «Good Project Казахстан» под брендом Veld Group. У ресторатора большой опыт в бизнесе: 38 реализованных проектов в Казахстане. До конца 2019 года Гурген Басенцян планирует запустить в Петербурге еще два проекта.

Кухней руководит шеф-повар Евгений Голова, некоторые продукты — например, маринованный рибай и вяленую конину, — привозят из Казахстана. Акцент делается на сочетании вкусов: кукурузные баурсаки подаются с гуакамоле, хамон из конины — на томатном хлебе, меню дополняют и блюда восточной кухни: лосось с васаби и соевым

муссом, суп «Том Ям». Мясо и рыбу жарят на хоспере, сохраняя их сочность, а вкус подчеркивается гарниром: говяжье ребро сопровождается кремом из батата, кефаль с ржаным солодом подают с полбой. Десерты демонстрируют довольно смелые сочетания: мусс из сгущенки с хурмой и шоколадным бисквитом, шоколадный фондан с соусом тархун и овсяным крамблом. Кухня нового ресторана позиционируется как авторская, сказывается и некоторое влияние казахских кулинарных традиций.

Интерьер разработан студией DA Architects, в нем преобладают натуральные материалы: дерево, камень, латунь.

