



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА SOE

ТУНЕЦ
И АВОКАДО
В TARTAR
KOOK+BAAR



ЕЛЕНА ФЕДотова



ГРЕБЕШОК В УТИНОМ КОНСОМЕ В РЕСТОРАНЕ SOE



ЕЛЕНА ФЕДотова

УГОЛОК
ПРОДУКТОВОГО
РЫНКА
У БАЛТИЙСКОГО
ВОКЗАЛА —
BALTI JAAMA TURG

золото на Bocuse d'Or во Франции). Каждому из шести участников эстонского отборочного тура традиционно давалось по пять с половиной часов для того, чтобы приготовить и подать два блюда на 14 человек каждое. Основными ингредиентами стали эстонский молочный поросенок и выращенный в Эстонии мраморный клариевый сом. Овощи и соусы кандидат выбирал сам.

Чем же отличается эстонская кухня и что в ней особенного?

Рене Уусмеэс, шеф-повар ресторана МЕКК (аббревиатура означает «современное эстонское кулинарное искусство»), говорит, что эстонская кухня, по сути северная, впитала в себя кулинарные традиции немцев, шведов и русских, то есть тех народов, которые так или иначе присутствовали в истории страны. И образовала некий оригинальный микс. Парфе из облепихи, козий сыр и сыр с облепихой (новые эстонские специалитеты), малопопеченный лосось с горчицей, печень трески «из СССР», уха с копченым угрем и судаком, традиционный картофельный салат, сливовый компот с меренгой... Объясняя концепцию ресторана, заложенную в его названии, Рене говорит, что это еда, приготовленная на современном оборудовании, но с использованием традиционных методов обработки и навыков. «Например, мы тушим свинину так, как ее готовили наши бабушки, или заготавливаем соленые огурцы так, как это издавна делалось в сентябре-октябре в эстонских домах. Мои родители делали малосольные огурцы, которые доходили за ночь, а мы предлагаем такие нашим гостям, — рассказывает Рене. — Не самоцель быть лучшими, важно сохранять

уровень и стабильность». А еще Рене советует непременно попробовать эстонский черный хлеб. С настоящим сливочным маслом и кристалликами соли.

Один из самых популярных таллинских ресторанов, известных и гурманам из Петербурга, — SOE, во главе с шефом Павлом Гурьяновым. К шефу приходят и приезжают специально — он сам эффектно презентует блюда, которые отличаются своей живописностью: шарики картофельного крокета покрыты черной угольной корочкой, гребешок в утином консоме подается в морской раковине, обложенной белыми камушками, и отдельно поливается бульоном, а «рыбная мозаика» состоит из сложенных в кружок разноцветных кубиков форели, трески и лосося. В меню — тыква и фермерский сыр (стейк из тыквы, молодой сыр с фермы Каламатси, тыквенное песто, масло из трав), барашек и капуста (обжаренная на гриле шея ягненка из Мярьямаа, пена из обожженной капусты, кале, жареные вешенки). Продукты знакомые, а вот блюда из них получаются необычными. Такая интерпретация прибалтийской и эстонской гурмэ-кухни. К тому же ресторан расположен в средневековом доме «Три Сестры» — многие элементы интерьера ресторана, как и само здание, где сейчас находится премиальный отель, представляют историческую ценность и состоят под защитой фонда наследия.

В старом таллинском квартале Ноблесснера, в зданиях верфи, где в начале XX века строили подводные лодки, а потом царило запустение, появился новый квартал с оригинальными жилыми домами и дизайнерскими изысками. Знаменитая эстонская крафтовая пивоварня

Pohjala основала там свое новое производство и новый ресторан в стиле лофт Pohjala Tap Room. Здесь 24 вида разливного пива и барбекю-меню.

А вот ресторан TarTar kook+baar на месте старого таллинского Zebra Cafe поддерживает новый тренд гастробаров. (Кстати, его шеф и основатель Андрей Шмаков ставил кухню в московском Savva). В таллинском заведении — прежде всего, изобилие закусок из тартаров: оленина с лисичками и клюквой, говядина с черемшой, вялеными томатами и анчоусом, утиная печень с черным трюфелем, разные смороброды (сложные датские бутерброды) с лососем, копченой треской и другой рыбой. А еще борщ с уткой, крабовые котлеты, тунец, сиг на пару...

Активно развивается в Таллине и стрит-фуд. Одно из самых посещаемых заведений — Jahu Tanavagutmees, с демократичным и стильным интерьером со столами — кабельными катушками. Здесь очень популярны пицца с итальянским трюфелем и куриный бургер. Тесто для пиццы готовится более 48 часов: проходит процесс двойной ферментации, чтобы получилось в итоге легким и воздушным. Вся одноразовая посуда — экологически чистая и перерабатываемая — из сахарного тростника. Ее поставляют из Англии, и она в четыре раза дороже пластиковой. Но принципы есть принципы. Здесь и кофе по понедельникам наливают бесплатно тем, кто приходит со своей чашкой.

А ностальгические сливки в киселе я все-таки нашла — в ресторане отеля Nordic Hotel Forum. Говорят, англичане их тоже любят.



ЕЛЕНА ФЕДотова

СЛИВОВЫЙ КОМПОТ С МЕРЕНГОЙ,
КРЕМ SKUR (ТРАДИЦИОННЫЙ
ИСЛАНДСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ,
НЕЧТО СРЕДНЕЕ МЕЖДУ ЙОГУРТОМ
И МЯГКИМ СЫРОМ) И ОВСЯНОЕ
ПЕЧЕНЬЕ В РЕСТОРАНЕ МЕКК



ЕЛЕНА ФЕДотова

СЛЕГКА ЗАМАРИНОВАННЫЙ
И ЗАПЕЧЕННЫЙ СИГ С ЛИСИЧКАМИ
И КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С КОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ, ПЕЧЕНЬ
ТРЕСКИ И ЯБЛОЧНЫЙ СОУС
НА ИГРИСТОМ ВИНЕ