



### Много рыбы

В историческом здании — особняке русского промышленника и финансиста Алексея Путилова на Крестовском острове — теперь работает ресторан «Рыба моей мечты» с видом на Малую Невку.

Гастрономическая философия нового заведения — подчеркнуть истинный вкус рыбы и морепродуктов, а не преобразить его. Все дары моря поставляются в ресторан с ферм, а лосось — с Фарерских островов.

В аквариуме на первом этаже представлены разные виды устриц, мидии, вонголе и морские ежи. Многие блюда готовятся из целиковой рыбы на гриле, на открытом огне, запеченной в соли или в глине.

Здесь планируется проводить и специальные ужины от шеф-повара Дениса Ионина. Для первого из них шеф, вдохновленный французской кухней, создал специальное сет-меню и привез несколько рецептов, которые уже 20 лет являются хитами реймского ресторана Le Foch со звездой Michelin. Летом станет актуальна терраса с собственным причалом: можно будет прибыть сюда на катере или отчалить на нем после ужина.

### «Волконский»: классика и современность



Пирожное «Мадемуазель Павлова»

### На Мойке открылась русская тройка

Памятник архитектуры XVIII века — здание Круглого рынка, возведенное по проекту Джакомо Кваренги, — в XXI веке с помощью команды ресторана «Банщики» превратился в ультрасовременное пространство «Мойка 3». Или «тройка» — не только по номеру дома, но и по количеству реализованных концепций: на двух этажах разместились ресторан, бар и концепт-стор.

Интерьер на первый взгляд кажется лаконичным, но привлекает внимание к деталям: резные столешницы, гжель на стенах первого этажа и барельефы по мотивам сказок Салтыкова-Щедрина — на втором. Это результат творчества русско-американской дизайн-студии Crosby Studios, известной своим взглядом на новый авангард и громкими коллаборациями с крупными брендами (Balenciaga, Opening Ceremony, Nike).

На первом этаже расположился концепт-стор 22.13 Gift — витрины с ювелирными изделиями, предметами декора, аксессуарами, книгами, сувенирами и подарками. Не обычными, а, как заверяют создатели, в новом русском стиле, созданными нашими яркими современниками.

Здесь впервые будет представлена неваляшка «Голубая Агата» от скульптора Григория Орехова, а также специально созданная для проекта коллекция украшений от ювелира Петра Аксенова. На втором этаже гостей удивляют «новым русским стилем» уже в гастрономии. В отличие от ностальгического меню «Банщиков», для этого ресторана бренд-шеф Станислав Лехово создал «каверы» на мировые гастрономические хиты, адаптировав их под современные русские тренды. Например, бородинский бао с пастроми и малосольным огурцом или киевские трюфели с грибным пюре и луковым муссом.

Для бара «Синяя лошадь» команда проекта во главе с Эмом Коняхиным разработала коктейли на основе дистиллятов из традиционных русских ягод, фруктов и овощей — малины, вишни, груши и моркови. Сама карта коктейлей — это фотопроjekt Юлдус Бахтиозиной по мотивам сказки Петра Ершова «Конек-горбунок»: каждому из 12 коктейлей посвящен свой эпизод и персонажи.

По пятницам и субботам в пространстве «Мойка 3» еще и «есть где танцевать» — с 22:00 до 01:00, с приглашенными DJ.



«Мы видим наш ресурс для активного развития в общем тренде на экологичность», — говорит генеральный директор сети «Волконский» в Петербурге Марина Норкина.

Новая пекарня сети «Волконский» открылась на пешеходной Малой Садовой. Латте, капучино или раф здесь могут приготовить на альтернативных видах молока, а рецепт безглютенового хлеба на рисовой муке с белым изюмом разрабатывали год. На производство биохлеба уходят сутки, используется только три ингредиента: неотбеленная пшеничная мука, смолотая из органической пшеницы, родниковая вода и соль. Багет делают на натуральной закваске методом длительного брожения при низкой температуре. Выпечку и кондитерские изделия каждый день

рано утром привозят с центрального производства на Обводном канале. Интересно, что все хлеба выпекают в подовой печи под классическую музыку, чтобы создать для процесса положительный эмоциональный фон. Среди десертов — классика жанра: ванильные эклеры, ромовые бабы, венгерские ватрушки, пирожные «Мадемуазель Павлова» и макарон семи вкусов от малинового до лимонного.

В кафе-пекарне также предлагают полноценное меню: несколько салатов, супы — томатный с моцареллой и куриный с крутонами, говядину по-строгановски и форель с соусом из каперсов. С девяти утра здесь подают завтрак: яичницу и охотничьи колбаски, рисовую кашу с пеканом и круассаны с лососем или пармой.