

ОСОБЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ ДЛЯ ЗИМНЕГО ОБЕДА



REGENT BY RICO



REGENT BY RICO

ростбиф из стейка «Нью-Йорк» (стриплойн) от алексея пинского

Ингредиенты

Стейк «Нью-Йорк» — 2 кг
Оливковое масло Extra Virgin — 6 столовых ложек
Соль — 6 щепоток
Перец черный свежемолотый — 6 щепоток

способ приготовления

Раскаляете духовку до максимальной температуры (в идеале 250–300°) и кладете туда мясо. Важно предварительно обильно смазать его хорошим оливковым маслом, крупной солью и свежемолотым перцем. Старайтесь прямо втирать перец и соль в кусок мяса со всех сторон. Ждете 15–20 минут, отруб должен подрумяниться.

Далее нужно вытащить стейк из духовки и подождать, пока она остынет. Если духовой шкаф не остынет, мясо не получится. Устанавливаете духовку на минимальную температуру 55–60° и отправляете туда мясо на 1 час 45 минут. Все, готово!

В зависимости от величины куска ростбиф можно есть все праздники — холодным на куске хлеба, обжаренным на сковороде либо на углях или просто разогретым в духовке. Важно при приготовлении ничем не накрывать стриплойн и положить его стороной с жиром кверху. Также можно разместить под решетку, на которой лежит отруб, емкость с овощами на все время приготовления, получится очень вкусно.

О своих стратегических планах на праздники и главных дополнениях к новогоднему столу нам рассказал бренд-шеф московского ресторана Regent by Rico **Алексей Пинский**.

С чем ассоциируется у русского человека Новый год? Обязательно это оливье, селедка под шубой, какие-то советские рецепты — но современные жители мегаполиса едят все это от силы раз в году и одну ложку, потому что следят за своей фигурой и здоровьем. Но мы все равно будем периодически радовать гостей, предлагая в нашем ресторане эти блюда перед Новым годом. Возможно, добавим их в наши деловые обеды или в самые загруженные дни — четверг, пятницу и субботу — в качестве новогодних бонусов.

Еще будет полюбившееся всей Москве соленое масло, но соль там будет заменена красной икрой. Мы до сих пор еще не решили, будем ли работать в новогоднюю ночь, несмотря на то что запросов уже больше, чем столов! Просто хочется иногда отдохнуть... Но если будем — то это точно будет совершенно новое меню, мы его придумаем специально для встречи Нового года, и естественно, оно будет родственным советским новогодним блюдам, которые всеми с детства любимы.

Что мы точно будем делать — это традиционные предзаказы на новогодние столы. На протяжении многих лет наши постоянные гости у нас что-то заказывают на праздничный стол — это большой бизнес, и к нему мы подходим

творчески. У нас есть, конечно, какой-то шорт-лист, который всем интересен, но мы выполняем и особые пожелания. Вот, например, у нас уже заказали на этот Новый год четыре утки по-пекински, и я считаю, что у нас она отлично получается. Мы ее никогда не делаем по нашему обычному меню, потому что у нас не китайский ресторан, но у нас есть свои секреты и любимые рецепты, а также постоянные гости, которые об этом знают и заказывают.

В январе 2020 года мы планируем открыть в ресторане новый зал, который позволит увеличить количество посадочных мест. За архитектуру этого нового помещения отвечало бюро Wowhaus Олега Шапиро и Дмитрия Ликина. Их основной задачей было модернизировать пространство существующего зала гостиницы «Арбат», внося лишь небольшие изменения в исходную геометрию. В интерьере решили создать аллюзию на дизайн конца 1960-х — начала 70-х. Сохранив существующий мраморный пол и деревянные стеновые панели, архитекторы добавили многочисленные зеркальные поверхности и деревянные вставки с геометрическим узором, популярным в 70-е годы. Основным элементом дизайна стала перегородка со смещенным радиусом. Освещение зала было полностью изменено световыми модулями, позволившими радикально обновить вид потолка.

Подготовила Мария Леднева