

«Марчеллис»: еще больше Италии

После кардинальной реновации открылся ресторан «Марчеллис» на Невском. Прежде всего изменился интерьер — над ним работало архитектурное бюро «Заря» во главе с Романом Захаровым. Основной задачей было сохранить уютную атмосферу, как в настоящих спагеттериях, и в то же время сделать интерьер более современным и запоминающимся. В нем сочетаются «теплые» природные элементы из дерева с «холодными» — из металла и стекла. Появились — в духе трендов современного дизайна — параметрический потолок и фактурные стены из бетона. А самой яркой новинкой стали порталы с оригинальной майоликой, расписанной типично итальянскими мотивами.



Philibert: курс на Францию

В ресторане французской кухни Philibert обновилось меню. Новый шеф-повар Юрий Дедов уважает французскую кухню и отлично в ней разбирается, так что акцент сделан именно на этой гастрономической традиции. За основу взяли известные блюда Франции, но привнесли в них «авторскую нотку». «Мы решили не предлагать уже давно известное, а придумать что-то нетривиальное и вкусное, чтобы удивить самых искушенных гостей», — говорит шеф-повар. — Постарались не забыть о морских обитателях — устрицах и гребешках, ведь их так любят во Франции. Много внимания уделили десертам». На закуску шеф советует гастрономическую мясную тарелку шаркутери: свиной окорок, сырокопченая утиная грудка, салями, паштет из печени кролика, рийет из баранины с багетом и луковым мармеладом. На первое — суп парментье из жареного картофеля с фуа-гра. В качестве основного блюда — филе палтуса на пару с соусом

берблан, виноградом и артишоками; морские гребешки с гратеном из цуккини и апельсиновым соусом или кассероль из телячьих щечек в стиле «беф бургиньон». А на десерт — дуэт крем-брюле с лаймовым и кофейным вкусами или хрустящий мильфей с кремом, фруктами и сахарной пудрой. Впрочем, выбор за гостем — в меню много позиций. Каждый день — круассаны и свежий хлеб, французское вино и аперитивы. Есть деловые обеды и предложения для тех, кто соблюдает пост. «Мы используем, в том числе, фермерские продукты: парное мясо, яйца, сливки и сливочное масло, овощи и зелень», — говорит Юрий Дедов. — Ведь в основе французской кухни — свежесть и качество, локальные продукты». В ближайших планах — создание дегустационных сетов, чтобы гости могли попробовать сразу несколько новых блюд за один вечер, проведение тематических ужинов, общение с шеф-поваром и сомелье.

Японская еда в Chou Do

Компания «Буше» открыла на Загородном проспекте флагманскую ramenную Chou Do с гедза-баром. Каждый прием пищи японца включает обычно от пяти блюд — несколько видов закусок, мяса, рыбы, чтобы разнообразить питание и получить разные вкусы. Поэтому в меню есть раздел с закусками, салатами, «доны» (блюда на рисе), пара новых рамен и восемь видов гедза самых неожиданных сочетаний и форм. Эти «пельмени» готовят особым образом, одновременно пропаривая и обжаривая. «В любой японской раменной или закусочной всегда готовят гедза как дополнение к первому блюду, так как японцы очень ценят разнообразие», — объясняет Кадзу Кидзима, бренд-шеф Chou Do. — Мы будем готовить гедза с рыбой, в формате рулета, традиционные со свининой и другие. Гость сможет выбрать разные соусы: стандартный на основе



АБУРА СОБА С РОСТБИФОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

соевого с добавлением кокосовой стружки, кисло-сладкий, понзу, лимонный, мисо-соус». Здесь подают наборы из трех видов стартеров — наполнение гость выбирает сам: дайкон с беконом, салат с перемолотыми бобами сои, маринованный в мисо-пасте сыр, овощные стики, битые огурцы, овощи с грибами с мисо или грибы шимиджи с сельдереем. Также готовят интересные закуски, например, сыр камамбер маринуют в мисо 48 часов и подают с черносливом. Хиты меню — креветки в чесночном соусе и традиционный японский омлет с рыбным бульоном хондаши и водорослями нори. Что касается рамен, то есть и оригинальный вариант — например, абура соба (рамен без бульона) с ростбифом из мраморной говядины. Для него мясо маринуют при 57 градусах в сувиде и подают с сырым желтком.