



ЧАХОХБИЛИ

«Литера G» затеяла переворот

Георгий Дарцмелия (Bolshoy Bar, Georgiani) и Андрей Перцев — авторы концепции ресторана современной грузинской кухни «Литера G» на Петроградской стороне — решили изменить устоявшиеся представления о грузинской кухне. В ресторане делают акцент на нюансы грузинской гастрономии в современном прочтении.

По мнению основателей петербургского заведения, «грузинская кухня — это не только большой выбор хачапури, хинкали и шашлык. Есть еще огромное количество модифицированных грузинских блюд». В «Литере G» гордятся авторским подходом к традиционным рецептам. Например, гебжалию подают из-под ножа: берут мягкий сыр надуги, оборачивают его сулугуни и поливают соусом из мацони, мяты и тархуна. Долму поджаривают, чтобы виноградные листья стали хрустящими. Изобретают веганские варианты — например, цветная капуста в соусе баже. Среди десертов явно выделяются пончики из тыквенного теста с заварным кремом и запеченной айвой с кремом из мацони.

«Мы возим из Грузии специи, кахетинское масло, мед и чурчелу — это важные ингредиенты, влияющие на вкусовые оттенки», — рассказывает шеф-повар «Литеры G» Марина Гочава. — С сулугуни сложнее: его нужно готовить на месте. Мы перепробовали около тридцати местных сыров и остановились на продукции грузинского фермера, у которого свое небольшое хозяйство в Ярославской области: теперь сыр покупаем только у него».

В меню — одиннадцать новых блюд: теплый салат с грибами и артишоками, чечевичный суп, кубдари, квари, чахохбили из курицы с тыквой, говяжьих ребра, томленые в виноградном соусе, сванский эларджи. Дизайном интерьера занималось архитектурное бюро Raum. Обстановка, по идее дизайнеров, должна вызывать ассоциации с атмосферой старого Тбилиси: винтажные свечи, посеребренные салфетницы, стена, декорированная состаренными грузинскими газетами, столы из дерева и мрамора.

Императорские бранчи

По воскресеньям в ресторане «Китайская грамота. Бар и еда» теперь проходят «императорские бранчи». В формате шведского стола подаются блюда из всех разделов меню и фирменные коктейли. Можно попробовать прессованную утиную грудку «Цао Га» в ореховом соусе, салат из маринованного лотоса «Хау Чен», кисло-сладкий суп с креветками и курицей, традиционные димсамы с крабом, говядиной, угрем и другими начинками. На горячее, само собой, утка по-пекински, ягненок с зеленым луком, яичная лапша с курицей и еще десяток других оригинальных блюд. В десертной карте тоже немало интересного. Например, воздушное сливочное суфле с карамельным пралине, парфе с малиной и тающий во рту мусс из белого шоколада с гибискусом и малиновым желе.



ДАРЬЕВЕННИКОВА

«Блок»: новый шеф с новинками

Известный в Петербурге мясной ресторан наконец-то определился с шеф-поваром. Им официально стал Евгений Зубов — в «Блоке» он с 2017-го, до этого работал в одном из сибирских ресторанов, в петербургских «Летучем Голландце», Mad Max и стажировался в Европе. Сегодня в меню «Блока» — более 40 новых блюд. Концепция, понятно, остается неизменной: современная российская кухня, региональные продукты и мясное изобилие.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПАСТЕРНАКОМ И ВИШНЕЙ

Из нового среди закусок: тартар из карельской форели с сахалинской красной икрой; холодная японская лапша соба с отварными ростовскими раками; маринованная в можжевелевой ягоде обжаренная оленина из Ямало-Ненецкого автономного округа. В разделе мясных тартаров — чуть пряная говяжья вырезка с воздушным муссом из пармезана. Ростбиф из мраморной говядины готовят в азиатском стиле — с соусом понзу и табаджан.

Две главные мясные новинки — впечатляющий по размерам стейк «Стендаль» и горячее карпаччо. Они появились одновременно в двух мясных ресторанах Александра Раппопорта — в московском «Воронеже» и петербургском «Блоке». «Стендаль», конечно, ассоциируется с романом «Красное и черное»: сверху румяная корочка, под ней — нежное мясо прожарки medium rare (эффект достигается благодаря приготовлению в специальном гриле при температуре 1000 градусов). Горячее карпаччо представляет собой нарезанные кусочки говяжьей вырезки, которые обжариваются в кипящем сливочном масле на раскаленной тарелке прямо на глазах гостей в зале. К весьма оригинальным блюдам можно отнести и «Турнедо Рахманинов» (в названии — отсылка к «Турнедо Россини») — обжаренная и глазированная говяжья вырезка с фуа-гра, шафрановым соусом, черным трюфелем и северными ягодами.