



Екатерина Зайдес,
управляющая Red Wall

Илья Русских,
шеф-повар

Ксения Кузнецова,
PR-директор

Эльвин Аласкяров,
бар-менеджер

есть еще один риск — честность поставщиков. Многие выдают свою продукцию за биоразлагаемую, хотя это не так. Например, мы нашли стаканчики для кофе «с собой» из кукурузного крахмала, а таких же крышек для них нет — они везде пластиковые! Мы заказывали разные образцы, которые нам выдавали за биоразлагаемые, но на деле оказывалось, что они не перегнивают — я специально закапывала их, потом откапывала и проверяла. Теперь всех новых поставщиков предупреждаем, что будем проверять.

Екатерина: Пока мы чувствуем, что чаще идем против течения. В России проще и дешевле купить пластик. Но радует, что многие поставщики, даже в Нижнем Новгороде, поддерживают наши инициативы, идут навстречу, тоже начинают искать и даже задумываются об организации соответствующих производств в регионе.

Q: Как формировалось меню?

Илья: Во-первых, в нашем меню нестандартное разделение блюд: «Только овощи» и «Не только овощи». Дело в том, что изначально мне была поставлена задача готовить овощи так, чтобы они были самостоятельным блюдом. Традиционно их воспринимают как гарнир. «Возьму кусок мяса и овощной салатик» — распространенный запрос. Люди не воспринимают овощи как полноценный продукт, из которого кроме витаминов и клетчатки можно получить еще и максимум вкуса. Мы решили это показать. Ведь овощи — это наши, локальные продукты, наша сильная сторона. Многие не знают, насколько разнообразны в нашей полосе, например, сорта картофеля — есть даже фиолетовый, который часто принимают за иностранную экзотику. Подобрать подходящие рецепты так, чтобы овощное блюдо было одновременно самостоятельным, сытным и впечатляющим, было непросто: информации мало, приходилось экспериментировать с каждым овощем, оценивая его консистенцию, плотность, вкус... Так, капусту для самого популярного у нас блюда — стейка из капусты — я начинал мариновать с двух часов, а в итоге пришел к тому, что необходимо двое суток, чтобы она пропиталась вкусами и ароматами белого вина, соевого соуса, коринандра, кумина и трюфельного масла, и после запекания обрела идеальное сочетание сочности и al dente. И так с остальными блюдами — их попаданию в меню предшествовали сотни дегустаций. Поэтому меню не очень большое, но все максимально выверено, продумано. Во-вторых, мы решили отказаться от сезонных предложений — меню само по себе должно быть всегда актуальным. Как в прибрежных

ресторанчиках в Европе: какую рыбу сегодня поймали, та и будет в меню. То есть наступят холода — уберем блюда из томатов, но добавим из тыквы, потом из хурмы. Придет весна — добавим зелень, озимые плоды, лето — ягоды, фрукты и все остальное изобилие. Понятно, что есть продукты, которые сложно заменить, вроде авокадо. Но в других случаях можно играть со вкусами — например, если летом свежесть придает арбуз, то зимой это может быть яблоко. В-третьих, мы сделали пометки в меню с просчетом всех калорий, белков, жиров и углеводов — это очень удобно для тех, кто на диете или просто следит за своим питанием. Особые отметки есть и рядом с блюдами, которые подходят вегетарианцам и веганам. Мы хотим накормить всех. Хотим, чтобы к нам приходили люди разных взглядов и чтобы все чувствовали себя комфортно. В ближайшее время в ресторане появится стейк-меню, а для любителей морепродуктов планируем поставить аквариум, в котором будут несколько видов устриц, ежи, крабы.

Q: Что стоит попробовать в первую очередь?

Екатерина: Кроме любимого всеми стейка из капусты мне нравится глазированная морковь с фенхелем, тыквенные ньокки с креветками, суп-пюре из лесных грибов, пряный тыквенный суп-пюре. Еще у нас впечатляющие десерты, которые тоже долго прорабатывались шеф-поваром и шефом-кондитером, самый популярный — шоколадный брауни с нугатином, соленой карамелью и эстрагоновым мороженым.

Q: Как вы подбираете напитки для гостей?

Екатерина: Наш основной поставщик — тосканская винодельня Dodici владельца ресторана Константина Тувькина, где работают потомственные итальянские энологи. Подобрать напиток гостям может профессиональный сомелье Алексей Иванов, и скоро в меню появится специальный сет под обновленную линейку напитков. Кроме того, у нас есть дегустационный зал, где планируем проводить мероприятия для ценителей. А сам бар, благодаря подбору напитков и подаче с вау-эффектами, похуже, превращается в самое достаточное — гости приходят именно сюда, а это большая редкость для ресторана.

Эльвин: Наше кардинальное отличие от конкурентов в том, что мы не работаем с большинством топовых поставщиков масс-маркета. Мы заключили контракты с четырьмя московскими дистрибуторами, которые привозят в Россию только эксклюзивные вещи. Нетривиальный подбор позволяет нам претендовать на профессиональную премию Wagroo Awards в соответствующей номинации. Смотр перенесли на будущий год, но мы обязательно будем в нем участвовать.

Q: В Нижнем есть распространенное мнение, что новые рестораны недолго держат марку и надо спешить туда сразу после открытия. Вы согласны с этим и что планируете делать, чтобы этого не допустить?

Екатерина: Многие проходят через это — износ, выгорание... У нас перед открытием полный штат работал круглосуточно, без выходных. И по истечении месяца после того, как мы запустились, появилось ощущение натянутой струны. Но в итоге нам удалось грамотно выстроить работу — помог правильный выбор ответственных в каждом подразделении. Вообще, у нас собралась особенная команда — мы подошли друг другу по темпераменту, характеру, лидерским качествам, у нас совпадают цели. Все понимают, что расслабляться нельзя никогда — ресторанный бизнес надо контролировать ежедневно. И даже первые два-три месяца после запуска — это не показатель успешности. Успех — это когда гости возвращаются к нам снова и снова. Вот к чему мы стремимся.

