

Панини и Беллини

В цветущем саду ресторана-атриума Giardino в Dom Boutique Hotel появились блюда формата стрит-фуд. Для гостей, которые спешат и успевают разве что перекусить на ходу, в отеле появилось новое предложение: панини с томатами и моцареллой, скурицей, стунцом, с форелью слабой соли. Ведь иногда хочется чего-то простого, как горячий бутерброд-гриль, но вкусного, как хрустящая чабатта с сочной, ароматной начинкой. В качестве дижестива здесь предлагают коктейль Bellini на основе просекко и персикового пюре.



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



ГРАНДОТЕЛЬ «ЕВРОПА»

Воскресные бранчи в «Европе»

15 и 29 ноября в ресторане «Европа» одноименного гранд-отеля пройдут воскресные бранчи. Традиция бранчей под живую музыку зародилась в 1993 году, и сейчас они проходят в этом историческом ресторане дважды в месяц. Буфет можно назвать поистине выдающимся, благодаря обилию разнообразных блюд европейской, русской и азиатской кухни. Нынешние реалии диктуют новые форматы: теперь у каждой гастрономической станции гостей обслуживают повара — они сервируют блюдо по выбору гостя. Обновило концепцию и кафе «Мезонин и Delizie by Cipriani». Новое меню создано шеф-поваром Сергеем

Андреевым в сотрудничестве с сицилийским шефом Роберто Торо, обладателем звезды «Мишлен». Средиземноморская кухня считается диетой долгожителей, и в меню кафе появились блюда с обилием овощей и морепродуктов: например, лангустин с киноа и овощными лингвини, сибас с цуккини, тальятелле с брокколи и крошкой из бриоши, тонато из индейки с рагу из болгарского перца. Появился здесь и эксклюзивный чайный сервис Villeroy & Boch — в его дизайне сочетаются элементы декора отеля, созданного в начале XX века Федором Лидвалем: льняной орнамент потолочной лепки и витражные цветы, как в окнах лобби-бара.

Азия в Chang

На Московском проспекте, на месте бывшего стейк-хауса, открылся паназиатский ресторан Chang. Инвестором проекта выступила Che Group. Основное направление кухни — азиатский фьюжн. Здесь готовят сею рамен со свиной конфи, «Том Ям», тартары, татаки, севиче, краб в чили-соусе, тайский салат с говядиной гриль, ростками сои и кешью... Замешивают более восьми видов теста для лапши ручной работы, дим-самов и гедза. Подают шашлычки кушанки, приготовленные на японском гриле робата, а для утки по-пекински установили закрытую печь на дровах. Шеф-поваром ресторана стал Денис Прохоров. С 2013 года он работал в петербургском отеле Four Seasons су-шефом у сингапурского шеф-повара Кок Леонг Тен (Sintoho). Стажировался в мишленовских ресторанах Испании, Китая и Италии. За десерты отвечает шеф-кондитер Александр Агафонов. Стажировался в Plaza Athenee в Париже, работал с Николя Ламбером (Four Seasons). Александр собирается сделать авторскую линейку конфет и печь в ресторане хлеб на закваске. Бар возглавил Кирилл Ульянов (Terminal, Food Retail Group, UpStair Group). В основе барной карты авторские коктейли, напитки из Южной Кореи, Китая и Японии. В планах сомелье — вермуты собственного производства на основе саке и сетю. В пивной и чайной карте также прочтываются японские, китайские и тайские мотивы. Зеленый интерьер и образы диких животных напоминают о джунглях. Первый этаж зонирован с помощью подиумов различной высоты: есть



SEMEKUZMIN/РЕСТОРАН CHANG

небольшая барная стойка, уединенные места для компаний и три бунгало с грилем для якинику (жареное мясо по-японски), где гости смогут сами приготовить японские маринады. Символом нового проекта стал горельеф ручной работы на одной из стен — слон практически в натуральную величину.