

Завтраки в Goose Goose

В обновленном меню завтраков — 29 позиций: классика и авторские блюда. Среди новинок — малиновые ньокки, воздушные сырники, каши, драники со сметаной, блины с лососем. Английский завтрак здесь подают в разных вариантах: омлет с крабом или лососем, пашот с гречкой и пармезаном, яйца бенедикт с соусом голландез. Появились и сезонные деликатесы: морские ежи и устрицы. На сладкое — домашний тирамису, классический круассан и ассорти из трех шоколадных трюфелей в обсыпке из крошки фундука, фисташки или с цедрой апельсина.

Главное в ресторане Goose Goose — трюфель, его можно заказать здесь круглый год. К любому скрэмблу, омлету и яичнице подается фирменный трюфельный крем от шефа. Для любителей этой гастрономической драгоценности готовится специальное блюдо — трюфельный скрэмбл с пармезаном и гостами из домашнего хлеба. Хлеб в ресторане выпекают каждый день. Ржаной тост с авокадо и яйцом пашот, теплый римский сэндвич с ветчиной и сыром и клуб сэндвич с картофелем фри — в этих композициях можно оценить сочетание свежего хлеба с другими продуктами.



МАЛИНОВЫЕ НЬОККИ
СО СМЕТАНОЙ
И ЯГОДАМИ



Зимняя веранда в Kuznya House

В холодное время года в Новой Голландии можно найти теплый уютный уголок. Согреть гостей на веранде ресторана Kuznya House будут столы-очаги, теплые пледы, безалкогольные и горячительные напитки в ретроподаче: глинтвейн, пряный алтайский тодди с травами, вишней и корицей, какао и чай из самовара. В специальном меню куриный суп с пельменями и песто, шримп-дог с картофелем фри, чизбургер и пышки. Веранда работает только в выходные и праздники.

В «Сыроварне» новый шеф

Михаил Кучма — нынешний шеф-повар ресторана — пополнил меню дюжиной позиций, оставив общую концепцию домашней еды в деревенском стиле. В разделе завтраков появились римские тосты с терпким вишневым соусом; гречка с авокадо, пармезаном и яйцом пашот; две фирменных брускетты — суткой и скуриным паштетом и сезонное блюдо — хурма с сыром рикотта, соленой карамелью и кокосовой стружкой. Из новинок в «Салатах и закусках» — тартар из тунца с авокадо и зеленым яблоком, салат со шпинатом и жареным сыром качотта. На горячее — полба с говяжьими хвостами, палтус с запеченной цветной капустой, судак по-сицилийски и говядина с трюфельным пюре. В планах шефа — вместе со старшим сыроваром Леонидом Каниловым обновить линейку сыров и сделать детское меню.

Михаил Кучма известен в Петербурге: с 2012 года он работал в самых разных заведениях — в винном баре Prowines, ресторанах La Marseille, Tse Fung, «Винный шкаф», Jerome, tartarbar, «Банщики», Ezo Izakaya, Twiggy. До «Сыроварни» отвечал за кухню ресторана «12».

