



«Рубинштейн» готовится к праздникам

Недавно в кафе «Рубинштейн» основательно обновилось меню. Здесь по-прежнему готовят блюда в основном из локальных продуктов: например, печеный баклажан подают с муссом из подкопченного картофеля, оленину — с картофелем и грибами, подбирая в качестве пары домашнюю настойку (их теперь семь сортов — от классической на хрене до немного странной грибной). Для позднего декабрьского обеда хороша селедка с печеным картофелем, а потом борщ стелячьим языком. В новом меню остался и безусловный хит — десерт «Павлова-Рубинштейн». К новогодним праздникам в кафе обещают организовать доставку фирменных блюд.

ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН С МУССОМ
ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО КАРТОФЕЛЯ

AEffect пустился в гастрономическое путешествие

Новый ресторан AEffect, расположенный в ЖК «Леонтьевский мыс», выбрал формат полного погружения в атмосферу путешествий в дальние города и страны. Кроме гастрономической составляющей, на эту концепцию работает и интерьер: под прозрачными столешницами — макеты континентов с точками городов, а стены превращены в экраны, на которых нон-стоп показывают захватывающие виды. Эти фильмы снимали в своих бесконечных путешествиях создатели проекта Мария Быковникова и Павел Дмитриев. Первый гастрономический вояж продлится полтора года — в честь первого кругосветного плавания Магеллана, которое он совершил ровно пятьсот лет назад. «Мы долго планировали этот проект, объехали вокруг света, чтобы узнать культуру и кухню каждого континента, — рассказывает Павел Дмитриев. — Наш ресторан — про вкус путешествий, про еду в разных точках планеты». Сейчас в ресторане AEffect остановка в Южной Америке — есть возможность распробовать вкусы национальных блюд Чили, Перу, Аргентины и Бразилии. Здесь подают, например, бразильский томатный суп с кокосовым молоком, креветкой, лососем и овощами; аргентинскую вырезку с медовым бататом, тыквой, кукурузой и кремом из красной капусты; томленую говядину со спаржей и кремом из чечевицы. Меню будет меняться каждые три месяца.



АРГЕНТИНСКАЯ
ВЫРЕЗКА
С МЕДОВЫМ
БАТАТОМ,
ТЫКВОЙ,
КУКУРУЗОЙ,
КРЕМОМ
ИЗ КРАСНОЙ
КАПУСТЫ

«Тени» в стилистике пьесы

Александра Коткова и Сергей Курило, совладельцы нового необистро авторской кухни «Тени» на Кирочной улице, придумали для своего заведения оригинальную концепцию в духе пьесы Салтыкова-Щедрина. И это неслучайно: Кирочная много десятилетий носила имя писателя. Приглушенный свет, состаренное зеркало, в котором отражается живое пламя свечей, люстра с нанизанными страницами из пьесы «Тени» Салтыкова-Щедрина — все в небольшом пространстве создает атмосферу некоей драматической загадочности. Меню от бренд-шефа ресторана Виктора Гусева, как и полагается пьесе, исполнено в нескольких действиях. С I по VI действия фигурируют разделы закусок, супов, пасты, горячих блюд, овощей и десертов. Стоит попробовать, например, тартар из оленины с маринованными грибами или обожженного лосося со свежим цуккини и кокосовым соусом. Главные герои пьесы — утка, палтус и форель, гребешки, краб и вонголе, баранина, говяжий язык или оленина — в оригинальном исполнении шефа. На десерт — кедровое суфле с маринованной сливой или маковый ганаш с томленным молоком. Но главное, по идее бренд-шеф, — понятность вкуса, локальные и сезонные продукты. В действиях VII и VIII «играют» безалкогольные напитки, авторские коктейли и винная карта. Внимания стоит чай, собранный вручную Виктором Гусевым, в котором двенадцать компонентов.



ФОРЕЛЬ
С МИНИ-КУКУРУЗОЙ,
КРЕМ-КОКОСОМ
И ТАМАРИНДОМ