

«ЛЕТУЧИЙ ГОЛЛАНДЕЦ» СТАЛ ГАСТРОПРОЕКТОМ

Трехмачтовый парусник, пришвартованный на Мытнинской набережной, полностью меняет свою концепцию.

Альбина Самойлова |

ВНЕШНИЙ вид точной копии торгового судна XVIII века, конечно, останется неизменным, а вот внутри теперь не будет фитнеса — только новые рестораны. На площади более 3 тыс. кв. м расположится целая экосистема из четырех ресторанов с разными концепциями и кухнями, панорамным баром, отдельным банкетным залом и большой детской комнатой. Идеологи и соучредители проекта Равиль Шайхайдаров и Екатерина Поташова в этом году собираются превратить корабль в современный мультиформатный гастрономический проект.

В январе на «Летучем Голландце» уже открылся двухэтажный ресторан «Речной» с дарами морей и рек: в меню сделан акцент на рыбу и морепродукты. Под руководством шеф-повара Александра Стегэреску, известного по работе с проектами в Петербурге и Лондоне, здесь создали кругосветный гастрономический микс. Дальневосточное направление в меню — это карри рамен, креветки в тайском стиле, битые огурцы с дайконом и кешью, треска в соусе мисо; кухня Средиземноморья представлена разнообразными пастами и пиццами, средиземноморским салатом с креветками; латиноамериканский акцент — карпаччо из говядины в перуанском стиле (в

меню ресторана есть и блюда из мяса); в гастрономических традициях Северной Америки — чаудер (густой суп) с морепродуктами и краб-кейк с соусом карри-кокос. Есть в меню и речная рыба: килька, карп, сом и корюшка, без которой сложно представить петербургскую кухню.

Аквариум ресторана населяют самые разные морские обитатели: гребешки и морские ежи из Баренцева и Белого морей; хасанская и императорская устрицы из Японского моря; вонголе из Охотского моря.

Дизайном интерьера ресторана «Речной» занималась студия Choice. В цветовой гамме пространства господствуют приятные глазу натуральные оттенки, здесь много живых растений. Впрочем, один только вид из панорамных окон на Неву и стрелку Васильевского острова создает особое настроение.

Локация дает свои преимущества: у парусника — собственная видовая терраса на понтоне и несколько террас на верхней палубе. Есть и свой причал для катеров и яхт.



ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ С КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ



ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С СОУСОМ МАРИНАРА



Gresso на Петроградской

На месте закрывшегося ресторана «Белка» Александра Бельковича открылся Gresso Марка Лапина. Заведение позиционируется как ресторан греческой и средиземноморской кухни.

Собственный ресторан Марка, сына Вадима Лапина, основателя ресторанной империи Ginza Project, не будет входить в этот известный холдинг. Шеф-поваром заведения стал Леонид Иванов, ранее трудившийся в ресторанной группе Probka Family. Акцент в меню сделан на морепродукты. Один из главных компонентов греческой кухни — оливковое масло, поэтому символом и логотипом ресторана стало изображение оливкового дерева, символизирующего мир, спокойствие и долголетие. Все коктейли готовятся на основе премиксов — заранее заготовленных смесей, поэтому гости получают заказ уже через пару минут. Коктейльную карту ставила Евгения Зарукина, главный бармендер El Coritas, винную карту — Дмитрий Фролов, один из лучших сомелье России.

Над дизайном интерьера работала Анастасия Хальчицкая (Bestie, The Repe, Friends of Friends, Charlie, «Яйцо и булочка»): он сделан в стиле лобби курортных отелей 1950–1960-х годов, эпохи mid-century modern.