

НОВЫЙ «РУБИНШТЕЙН» НА ФОНТАНКЕ

С ОДНОИМЕННОЙ УЛИЦЫ ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЙ БОГЕМНО-ЭЛЕГАНТНЫЙ РЕСТОРАН ПЕРЕЕХАЛ ПО СОСЕДСТВУ С БДТ. НОВОЕ МЕСТО ОТКРЫВАЕТ ИНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

«Мы хотим сделать три разных пространства, объединенных одной идеей „Рубинштейна“: хорошая еда и хорошие люди, а хорошие соседи у нас уже есть,— говорит управляющий партнер проекта Наталья Плеханова.— Что будет нового? Больше места, большая кухня и маленький суперстритфуд — это то, что мы хотели сделать раньше, но ни размеры кухни, ни улица такого не позволяли, сейчас пробуем». Также будет развиваться формат fine dining — обещают гастрономические

сет, воплощение креатива шеф-повара «Рубинштейна» Глеба Герасимова. Кстати, он ученик Олеси Дробот, шефа ресторана ЕМ. Над планировкой и оформлением интерьера работают известные дизайнеры: антураж гостиной создает Максим Лангуев, зал для еды и открытую кухню — Михаил Бархин, «БарМитя» — Александр Бродский. А новые львы — символ Рубинштейна — авторства Мити Харшака. ■



НАД ПЛАНИРОВКОЙ И ОФОРМЛЕНИЕМ ИНТЕРЬЕРА РАБОТАЮТ ИЗВЕСТНЫЕ ДИЗАЙНЕРЫ



РЕСТОРАН НА НИЖНЕЙ ПАЛУБЕ

KUZNYA HOUSE ОТПРАВЛЯЕТСЯ В КРУИЗ

CRUISE BY KUZNYAHOUSE — НОВЫЙ ПРОЕКТ РЕСТОРАНА, УЖЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ РАБОТАЮЩЕГО НА ОСТРОВЕ НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ. С ПРИЧАЛА НА АНГЛИЙСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ПЯТЬ РАЗ В ДЕНЬ ОТПРАВЛЯЕТСЯ В ДВУХЧАСОВОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО БОЛЬШОЙ И МАЛОЙ НЕВЕ ДВУХПАЛУБНЫЙ КОРАБЛЬ. ПЛАНИРУЮТСЯ ДАЖЕ ВЫХОДЫ В ФИНСКИЙ ЗАЛИВ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

На борту царит атмосфера круизного лайнера, только в несколько уменьшенном масштабе. На верхней палубе можно полежать в шезлонге просто так или попивая пряные коктейли, на нижней — бар, ресторан с винтажной мебелью и немецким кабинетным роялем 1979 года. Обещают живую музыку и вечеринки с танцами и видами на раз-

водящиеся мосты. Руслан Закиров, шеф-повар ресторана Kuznya, готовит для круизов закуски в морской стилистике, используя сезонные продукты, локальную рыбу, овощи и зелень. В меню — устрицы, крудо из тунца или сладких креветок, гребешки тартар из форели. Есть мясные хиты и блюда из птицы. ■

ПЕТЕРБУРГСКИЕ ОБЕДЫ В «СЕВЕРЯНИНЕ»

В РЕСТОРАНЕ РУССКОЙ КУХНИ «СЕВЕРЯНИН» ПО БУДНЯМ ТЕПЕРЬ ПОДАЮТ «ПЕТЕРБУРГСКИЕ ОБЕДЫ». ТРИ СЕТА СОСТОЯТ ИЗ БЛЮД С ИСТОРИЕЙ — ИХ РЕЦЕПТЫ ПО КРУПИЦАМ СОБРАНЫ ИЗ ПОВАРЕННЫХ КНИГ XIX ВЕКА: «ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ» ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ И «С.-ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ» ИГНАТИЯ РАДЕЦКОГО. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Например, в сет № 1 входит закуска из холодной телятины и отварного языка с ореховым соусом, оно значителся как «Любимое блюдо А. С. Пушкина, которое, согласно легенде, великий поэт решил отведать перед тем, как отправиться на дуэль». Или вот котлета ново-михайловская с картофельным пюре — тоже со своей историей: «Одно из первых упоминаний рецептуры котлеты ново-михайловской в меню петербургских ресторанов датируется 1912 годом. Это блюдо можно было заказать в ресторане купеческого клуба на улице Михайловской». Подают и «свекольные блинчики по рецепту няни А. С. Пушкина».

В сете № 2, например, оригинален паштет из печени цыпленка с вареньем из крыжовника: «Классический вариант паштета в сочетании с вареньем из крыжовника — любимым десертом А. С. Пушкина». Есть здесь и русская классика: например, мясо по-строгановски с картофельным пюре. Историческая справка такова: «Блюдо, которое придумал французский повар Андре Дюпон в XIX веке специально для графа Александра Григорьевича Строганова».

С «визитной карточки» ресторана начинается сет № 3. Это щучья икра с бородинским хлебом. Затем следует сливочный



АУТЕНТИЧНЫЕ БЛЮДА ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ПЕТЕРБУРГСКОГО СЕТА

суп с мурманской треской, картофелем и белыми грибами — «блюдо, приготовленное по старинному рецепту из книги И. Радецкого „С.-Петербургская кухня“». Надо сказать, что «Северянин» — проект с четкой гастрономической концепцией, в которой сочетаются традиции русской и петербургской кухни конца XIX начала XX века с ее европейскими заимствованиями, привнесенными французскими поварами дореволюционной эпохи, и актуальные «северные» тренды new nordic cuisine. Антураж ресторана напоминает о петербургских квартирах эпохи Серебряного века. ■