

# «РАЗНОТРАВЬЕ» В СОСОСОUTURE

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА СОСОСОUTURE ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН ПРЕДЛАГАЕТ ПОИГРАТЬ В АССОЦИИ, ПОГАДАТЬ НА «РОМАШКЕ» И ПОПРОБОВАТЬ ОВОЩИ С «ГРЯДКИ» И РЕДКИЕ ДИКИЕ ТРАВЫ. ВЕРНИКА ЗУБАНОВА

Сет-меню «Разнотравье» вообрало в себя яркие вкусы и краски лета. Начинается знакомство с «Грядки» из редиса, моркови, цветков цукини, стручков молодого гороха и ботвы в сопровождении соуса со вкусом халвы из семян подсолнечника и ореховой сметаны с травами и дикоросами.

«Разнотравье» может состоять из 14 или 9 перемен. Как обычно, Игорь Гришечкин играет с ассоциациями и воспоминаниями: его «Сорбет из малосольного огурца» напоминает традиционный макарун (между несладкими меренгами — сорбет из огурца с укропом и мятой), а на сдобной булочке «Ромашка» можно погадать, какое из трех видов масла мазать — со вкусом шашлыка, спелых тома-

тов или зеленое с петрушкой и укропом. В щавелевом (а не классическом лимонном) тарте — два вида меренги (мягкая и хрустящая), крамбл из черемуховой муки и насыщенное мороженое со щавелем. Свежесть и прохладу «Неокрошке» придает не квас, а свежая устрица. Традиционная ботвинья отсылает к сказочному болоту: гаспачо из перетертой ботвы сняты на белом квасе с «кочкой» из дикого лосося с молодым горошком и зернами горчицы украшено «кувшинкой» из листьев настурции.

В создании атмосферы лета участвует и сервировка: узоры на тарелках становятся элементами дизайна блюд, интерьер украшают композиции из полевых цветов и льняные скатерти ручной работы. ■



ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК, БУРРАТА, ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

## БАНКЕТ В ФОРМАТЕ ГАСТРОУЖИНА

В РЕСТОРАНЕ ROYAL BEACH РАЗРАБОТАЛИ СЕТ-МЕНЮ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ, КОТОРОЕ ПОЗВОЛЯЕТ ПРЕВРАТИТЬ ТРАДИЦИОННЫЙ БАНКЕТ В ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН. ВЕРНИКА ЗУБАНОВА



КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА, ДОРАДЫ И ЛОСОСЯ С ФЕНХЕЛЕМ И МАНГОВОЙ ПЕНОЙ

Обычный банкет — это когда закуски и салаты уже ждут гостей на столе, а горячее и десерт подаются по мере необходимости. Формат гастрономического ужина подразумевает курсовую подачу блюд с презентацией от шеф-повара — это повышает статус события и уровень торжественности. Правда, обеспечить одновременную подачу большому количеству гостей — задача не из легких, поэтому пока число участников такого гастроужина ограничили (не более 40 человек).

Гости могут выбирать из трех авторских сетов, каждый из которых состоит из семи или девяти курсов. Семь — это пять разных видов закусок, горячее и десерт. Девять — плюс еще одна закуска и суп.

Среди закусок — муссы из форели и горгонзолы на чипсах из риса и пармезана, паштет из северного оленя с варе-

ньем из шишек и клюквой, фисташковый торт из куриной печени с бульоном из бычьих хвостов, профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит-чили. Горячие блюда — муксун с пюре из пастернака и томленой тыквой (Royal Set I), филе утки с пюре из батата и печеным яблоком (Royal Set II), мраморная говядина с томленой молодой морковью в цитрусовом соке и соусе демиглас (Royal Set III). На десерт подают кофейный апельсин, шоколадно-медовую шишку или кокосовое крем-брюле.

В сетях из девяти блюд гости смогут также попробовать, например, запеченную с сыром фалангу краба, луковый суп в тыкве или пончики из вяленой оленины с творожным сыром и щуьей икрой.

Сет-меню доступно и в формате a la carte по предварительной брони. ■

БОРЩ И ТРЮФЕЛЬ В MUST В РЕСТОРАНЕ MUST С ОСОБОЙ ТЕПЛОТОЙ ОТНОСЯТСЯ К ТВОРЧЕСКИМ ТАНДЕМАМ: НАПРИМЕР, СТЕНЫ ЗАЛА РАСПИСАЛ КУЛЬТОВЫЙ ХУДОЖНИК-КАЛЛИГРАФ ПОКРАС ЛАМПАС. КОЛЛАБОРАЦИЕЙ ЭТОГО ЛЕТА ОБЪЯВЛЕНО МЕНЮ, СОЗДАННОЕ СОВМЕСТНО С ГОСТЯМИ. ВЕРНИКА ЗУБАНОВА

На протяжении нескольких лет команда ресторана анализировала отзывы и пожелания аудитории. «В результате мы создали принципиально новую концепцию, — рассказывает шеф-повар Вячеслав Гнедовский. — В ее основе — самые популярные блюда из уже существующего меню, дополненные целым списком блюд — пожеланий гостей».

Теперь каждый раздел меню делится на два блока: «традиционная рецептура» и «авторское исполнение». Первый представлен излюбленными хитами кухни всего мира в их классическом исполнении. Второй предлагает оценить фантазии и творческие эксперименты шеф-повара. В частности, попробовать террин из фуа-гра с хлебом бриошь или орзо со сладким мясом телянки. Хитами нового меню среди деликатесов стали черный трюфель (в том числе в составе культовых блюд, таких как спагетти аль бурро с белыми грибами и трюфелем или трюфельный тартар из говядины с муссом из пармезана) и фуа-гра. А конкуренцию им составляют классические котлетки с пюре и борщ.

«Для приготовления блюд мы используем только лучшие ингредиенты, — говорит Вячеслав Гнедовский. — Трюфель доставляется из Италии, осьминог — из Марокко, а лосось попадает на кухню напрямую из порта». ■



ОСЬМИНОГ ВВЮ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА