

# ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ ВЫХОДИТ В ЛИДЕРЫ

СЕГОДНЯ КОЛИЧЕСТВО ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНОВ РАСТЕТ ПО ВСЕЙ РОССИИ, А В ПРЕДПОЧТЕНИЯХ РОССИЯН, ЕСЛИ ВЕРИТЬ РЕСТОРАННЫМ РЕЙТИНГАМ, ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ ОСПАРИВАЕТ ПАЛЬМУ ПЕРВЕНСТВА У ИТАЛЬЯНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В Ростове-на-Дону, южной гастрономической столице, как его когда-то называли, сегодня ситуация на ресторанном рынке непростая. Как, впрочем, и везде за время пандемии. Тем не менее предприниматель из Махачкалы Гаджи Зулумханов, запустивший 19 ресторанных проектов в Дагестане и три в Ростове-на-Дону, планирует вместе со своим партнером Камилем Халиловым до конца года открыть еще несколько ресторанов в разных городах. Причем именно заведения грузинской кухни — идея появилась после того, как рестораторы открыли в Ростове большой проект Erti в современном бизнес-центре на высоком берегу Дона. Erti переводится с грузинского как «один, единственный», и в планах рестораторов — по одному такому заведению в городах России. «Сейчас нас интересуют два города — Краснодар и Москва, позже, возможно, Питер. Проект будет масштабироваться», — говорит Гаджи в одном из интервью.

Главная идея меню Erti — не просто накормить гостей, а рассказать кулинарную историю грузинского народа, не забывая про современность. Шеф-повара Арчила Базандарашвили (он повар в третьем поколении) пригласили из Тбилиси, а хинкали готовит Григорий Арутюнян, который вот уже 18 лет занимается исключительно этим блюдом. Для того чтобы впечатлить гостей кебабами, владельцы позвали из Баку мастера мангала, у которого проходила стажировку команда Erti. Кажется, в меню собрана вся грузинская классика: сочный шашлык, хачапури по-аджарски, хинкали с говядиной или бараниной, лобио, сациви, бадриджани баже (запе-



ченные слайсы баклажан, начиненные орехово-чесночным крем-соусом баже), традиционные сыры с медом, вареньем из шелковицы и дыни, с орехами и тархуном... Есть и блюда, представляющие креатив шефа: например, маргалита по рецепту бабушки повара. Куриное филе тушится в сметане с грибами с сыром сулгуни, свежими томатами и болгарским перцем, с добавлением красного лука, чеснока, хлопьев чили, кинзой. Затем заливается в разогретый кеци (глиняную сковороду), накрывается крышкой из теста и выпекается в печи. Украшается веточкой свежей кинзы в муке.

С интерьером Erti приглашенные дизайнеры не справились — не смогли, по мнению владельцев заведения, уйти от стереотипов. Поэтому рестораторы создали свою дизайн-студию под этот проект.



БЛЮДО «КАЗБЕГИ» ИЗ МЕНЮ ERTI: ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СУВИДЕ, МАРИНОВАННАЯ В ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЯХ И В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА, СО СВЕЖИМ САЛАТОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Двухэтажный ресторан с громадной открытой верандой на 100 посадок с видом на Дон лишен этнической «сувенирности»

и выглядит как удачно зонированное современное пространство. В качестве декоративного элемента выступают тексты на грузинском на стенах и деревянных панелях, ковры ручной работы из Дербента. Центральное место занимает деревянный круглый стол для большой компании. Кстати, в винной карте собрано более 250 позиций.

Еще один проект, который открыли в Ростове-на-Дону Гаджи Зулумханов и Камил Халилов, — грузинское бистро «Хинкали & эклеры». Почему такое странное сочетание? Эклеры — чтобы девушек привлечь, объясняет Гаджи. Это небольшое демократичное заведение, главное в котором, конечно же, хинкали в исполнении повара Григория Арутюняна — он же делает их и в Erti. Здесь большое разнообразие: отварные и жареные хинкали с телятиной, свининой и говядиной, ягнятиной, с сыром сулгуни, курицей, тигровыми креветками и даже шоколадные. Но не хинкалями едиными: в меню — грузинские салаты, супы и закуски. И завтраки до 13 часов.

Кстати, традиция завтраков в ресторане — еще пока новая для России. И если в столицах она уже устоялась, то в Ростове-на-Дону еще только зарождается. Здесь отличается ресторан «Магадан» московского ресторатора Аркадия Новикова — по франшизе первым в России его открыл в Ростове Гаджи Зулумханов. Особенностью ресторана, как и во всей сети, остаются морепродукты, привезенные из Магадана, Мурманска и с Дальнего Востока. Но завтраки подают только в ростовском «Магадане». В меню более 30 позиций. ■

# MR. PINKY В КОЛОМНЕ

ВДАЛИ ОТ МАССОВЫХ ТУРИСТИЧЕСКИХ МАРШРУТОВ, В ТИХОМ И, ПОЖАЛУЙ, САМОМ РОМАНТИЧНОМ ИСТОРИЧЕСКОМ РАЙОНЕ ПЕТЕРБУРГА, НЕ ТРОНУТОМ НОВОДЕЛОМ, ЭТОТ ДВОР И ЯРКИЙ ФАСАД КАЖУТСЯ ТЕАТРАЛЬНОЙ ДЕКОРАЦИЕЙ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

На самом деле, здесь, в доме на Английском проспекте, обосновались новый бутик-отель Loft'el SPb Lifestyle и ресторан-бар Mr. Pinky со своим внутренним двориком, полным экзотических вещей. Ресторан открылся раньше отеля, и с этого момента, как утверждают в компании Placebo/25, началась история нового отельного лайфстайл-бренда Loft'el в России. Placebo/25 является автором проекта и позиционируется как «русско-голландская инвестиционная группа».

Маркетинговый ход для продвижения ресторана — легенда о таинственном мистере Пинки, азиатском миллионере и путешественнике, любителе искусства. Концепция интерьера и кухни строится на истории его путешествий. Пять эта-

жей здания наполнены артефактами, мебелью и предметами в колониальном стиле, реди-мейдами и живописью из 24 стран, где путешествовал вымышленный персонаж.

Пространство ресторана тематически зонировано. Chefs table рассчитан на полуторачасовой курс сет-меню, за большим столом на 12 человек из огромного спила тропического дерева подают блюда основного и особого секретного меню только для этого стола.

Принцип шеф-повара Игоря Аликова — «следование лучшему ингредиенту», так что блюда «с азиатским почерком» могут меняться чуть ли не каждый день. «Внедрение сезонных русских продуктов из Сибири, из лесов и с ферм — не-

обычный штрих в распространенной по всему миру азиатской кухне», — считает Игорь Аликов. Сейчас в меню, например, необычные сочетания: жареное авокадо с чимичурри (этот соус придумали в Аргентине), терияки из квасного суслика и летним трюфелем; утка с острым шпинатом, кремом из топинамбура и крыжовником; краб с соте из томатов, чили и мятым песто.

Кстати, меню в Mr. Pinky напечатано на имитации бланков билетов на поезд: в память уже о реальном собственнике этого здания. До революции оно принадлежало купцу Адальберту Лишке — владельцу типографии в этом же доме и паровой фабрики для выделки картона и железнодорожных пассажирских билетов. ■



НЕТИПИЧНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ ДВОР КАК СПОСОБ ПРОДВИЖЕНИЯ НОВОГО ПРОЕКТА В РАЙОНЕ С ИСТОРИЧЕСКОЙ ЗАСТРОЙКОЙ

## РЕСТОРАН И ОТЕЛЬ