

ASKANELI НАЧНЕТ С ПЕТЕРБУРГА

РЕСТОРАТОРЫ АРТЕМ ГУДЧЕНКО И СВЕТЛАНА ГУЗЬ (ECLIPSE) И ОСНОВАТЕЛЬ ГРУЗИНСКОГО ВИННОГО ДОМА ASKANELI ГОЧА ЧХАИДЗЕ ОБЪЯВИЛИ О СОВМЕСТНОМ МАСШТАБНОМ ПРОЕКТЕ ПО СОЗДАНИЮ ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНОВ В ПЕТЕРБУРГЕ, МОСКВЕ И КРУПНЫХ ГОРОДАХ РОССИИ. ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА ПРОШЛА В ОТЕЛЕ SOFITEL. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Первый ресторан под брендом Askaneli на 250 посадочных мест откроется уже в конце осени в Солнечном под Петербургом. Здесь будет четыре террасы, отдельный зал для частных событий, гастрономическая лавка с грузинскими специалитетами. Инвесторы планируют создать два формата заведений: большие рестораны на 150–250 посадочных мест и камерные винные гастробары площадью до 100 кв. м с лаконичным меню и большим выбором грузинских вин, коньяков, фруктовых дистиллятов. После запуска проекта в Петербурге и Москве аналогичные заведения планируется открывать в регионах с партнерами на условиях франшизы.

На позицию бренд-шефа приглашен Максим Галишников — в качестве шеф-повара он возглавлял сеть грузинских ресторанов Supra во Владивостоке. Основой меню станут канонические блюда Грузии — хачапури, хинкали, блюда на мангале, пхали и многие другие. Также шеф предложит авторское прочтение темы — например, в меню появятся креветки чахохбили и хачапури с грузинскими сырами и грушей.

Виноградники семейного предприятия Askaneli, одного из ведущих производителей Грузии, расположены в Кахетии. Компания выращивает для своих вин грузинские автохтоны: саперави, цоликаври, манави, ркацители, чхавери, киси и хихви. Главным шеф-сомелье проекта станет Гоча Чхаидзе. В карту войдут вина и крепкие напитки Askaneli. Будут представлены и маленькие семейные винодельни «марани» (по-грузински — «погреб»). Askaneli объединил эти «гаражные» винодельни в ассоциацию квеври,



СОЗДАТЕЛИ НОВОГО ПРОЕКТА ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНОВ В РОССИИ АРТЕМ ГУДЧЕНКО, СВЕТЛАНА ГУЗЬ И ГОЧА ЧХАИДЗЕ

предоставляя им шанс презентовать свою продукцию на российском рынке.

В интерьере ресторанов будут использованы ковры, керамика, антикварная утварь и мебель, привезенные из Грузии. Одежда для персонала разработана совместно с компанией Samoseli Pirveli, которая специализируется на создании национального костюма. Посуда ручной работы с художественной росписью изготавливалась в керамической мастерской White Studio в Тбилиси.

К лету 2022 года планируются запуск второго ресторана в центре Петербурга и работа над заведениями в Москве. В 2023 инвесторы проекта рассчитывают на запуск франшизы в регионах. ■

КАПИТАЛ BAR НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

НА ПРОСПЕКТЕ ДОБРΟЛЮБОВА В ЗДАНИИ БИЗНЕС-ЦЕНТРА ОТКРЫЛСЯ КЛАССИЧЕСКИЙ БАР С РОССИЙСКИМИ ВИНАМИ И КОКТЕЙЛЯМИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Kapital bar — новая площадка для дегустаций, презентаций и общения. Как утверждают основатели заведения, им удалось собрать самую большую на Северо-Западе коллекцию российско-го вина. Здесь представлены крупные винодельни: «Абрау Дюрсо» и «Золотая балка» с проектом Олега Репина Loco Cimbali, а также «Семейная винодельня Константина Дзгоева», «Совер Баш», «Усадьба Мангуп» и многие другие. Большинство позиций из карты можно попробовать по бокалам. Французская система хранения и специальное оборудование не дают открытому вину терять вкус и аромат. Каждая бутылка запечатывается специальной пробкой, а технология ePreserve позволяет с помощью высокоточного насоса создать правильный уровень вакуума для тихих вин, и уровень углекислого газа для игристых.

В коктейльной карте собрана в основном классика. Здесь также могут приготовить коктейль исходя из индивидуальных предпочтений, и всегда собирают его при госте. Бармены используют необычные текстуры и крафтовый лед; самые разные бокалы позволяют подчеркнуть вкус напитка. ■



ИНТЕРЬЕР НОВОГО ЗАВЕДЕНИЯ ВЫГЛЯДИТ СДЕРЖАННО БРУТАЛЬНО

В ОТЕЛЕ FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE НОВЫЙ ШЕФ-ПОВАР

ЗА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНЦЕПЦИИ ВСЕХ РЕСТОРАНОВ ОТЕЛЯ ТЕПЕРЬ ОТВЕЧАЕТ ТОШИКАЗУ КАТО — ПОВАР ИЗ ЯПОНИИ, БОЛЕЕ ДВАДЦАТИ ЛЕТ РАБОТАЮЩИЙ В РЕСТОРАНАХ ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНОЙ ГОСТИНИЧНОЙ СЕТИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ШЕФ-ПОВАР ПЕТЕРБУРГСКОГО FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE ТОШИКАЗУ КАТО

Профессиональный путь шефа начался с Four Seasons Hotel Tokyo at Chinzan-so. В это время, после нескольких лет обучения, Като получает лицензию на разделку рыбы фугу: разделять ее имеют право только те профессионалы, которые получили специальный сертификат. Международный опыт в профессии начинается с открытия отеля Four Seasons Hotel Mumbai, где Като работал в качестве су-шефа ресторана SanQi. В 2014 году он участвует в открытии NOBU в отеле Four Seasons Hotel Doha, который на тот момент стал самым большим рестораном сети. В 2016 году Като готовит открытие

отеля Four Seasons Hotel Abu Dhabi, после чего несколько лет отвечает за концепции ресторанов Four Seasons Hotel Jumeirah Beach на позиции су-шефа.

Семь лет назад Тошиказу Като работал с командой петербургского Four Seasons Hotel Lion Palace несколько месяцев перед открытием ресторана панзиатской кухни Sintofo. Теперь он в качестве главного шеф-повара обновляет меню всех ресторанов петербургского отеля: «Чайной гостиной», Percorso, Sintofo, бара Xander, а также банкетное меню. Като убежден, что при создании новых блюд и обновлении традиционных шеф должен

прежде всего учитывать предпочтения гостей. Поэтому главным его профессиональным принципом является уважение к гостю и его вкусам. Стиль блюд Тошиказу Като отражает традиции японской кулинарной культуры: сохранять свежесть и естественность натуральных продуктов. «Мы хотим использовать максимум локальных и сезонных продуктов. Моя любовь к ближневосточным специям — сумаху, затару, лимонной соли — дополнилась в Петербурге оттенками новых для меня вкусов, например, вяленой и копченой рыбы», — говорит Тошиказу Като. ■