

ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА «1703»

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ В «1703»

В НОСОВОЙ ЧАСТИ КОРАБЛЯ «ЛЕТУЧИЙ ГОЛЛАНДЕЦ», ПРИШВАРТОВАННОГО НА МЫТНИНСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ, ОТКРЫЛСЯ ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН «1703». ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Название — год основания Петербурга — выбрано неслучайно. Новое заведение позиционируется как ресторан петербургской кухни, причем с исторической подоплекой. Вероятно, феномен именно петербургской кухни существует, если вспомнить, что создавались и развивались гастрономические тренды новой российской столицы в основном иностранными поварами, преимущественно французами, приглашенными в богатые дома и к императорскому двору. Вот и бренд-шефом «1703» стал француз Давид Эйро, знакомый петербургским гурманам по работе шефом в Astoria Cafe отеля «Астория». В его послужном списке также амстердамский Amstel Hotel и бутик-отель Cannizaro House в английском Уимблдоне, в России Давид был бренд-шефом ресторана Les Menus par Pierre Gagnaire в Lotte Hotel Moscow, работал в московском ресторане Уильяма Ламберти Honest. В «1703» Давид Эйро задался целью соз-

дать «элегантную кухню», в основе которой, по его мнению, — натуральный вкус и естественный цвет продуктов. Некоторые блюда готовят по рецептам из поваренных книг XIX века. Например, салат оливье здесь делают с раковыми шейками, желе из белых грибов подают с красной икрой, уху — с прозрачным бульоном, а вместо популярных пожарских котлет предлагают не столь известные сегодня котлеты михайловские, тоже со своей историей. В качестве легкой закуски с контрастными вкусами интересны чуть сладковатые профитролы с разными начинками: грибной, форшмаком и другими.

Интерьер ресторана впечатляет прежде всего золотистым потолком, похожим на водную рябь на закате и восходе солнца. Есть здесь и настенные панно из голландских изразцов в современной интерпретации, расписанных вручную. Но главное украшение — это вид на стрелку и дворцовые ансамбли на другом берегу Невы. ■

ГАЕТАНО: ИМПРОВИЗАЦИИ И ВЫРАЖЕННОСТЬ ВКУСА

НА ПЛОЩАДИ БЕЛИНСКОГО ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ ГАЕТАНО. НАЗВАНИЕ СВЯЗАНО С ЛОКАЦИЕЙ. ГАЕТАНО ЧИНИЗЕЛЛИ — ГЛАВА ЗНАМЕНИТОЙ ЦИРКОВОЙ ДИНАСТИИ, ОСНОВАТЕЛЬ И ДИРЕКТОР ПЕРВОГО КАМЕННОГО ЦИРКА РОССИИ, ВИД НА КОТОРЫЙ ОТКРЫВАЕТСЯ ИЗ ОКОН РЕСТОРАНА. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Идеологи проекта — Дмитрий Танцурин и Карина Ильницкая (сеть кафе Delic'e). Меню разработано бренд-шефом Антоном Счетчиковым (Jimmy's Italian) и шефом ресторана Денисом Шкрабо (Ginza Project, Трюфельный дом Bruno). Авторы импровизируют с консистенциями, структурами и температурой ингредиентов и создают нестандартные гастрономические сочетания: например, гребешок с яблоком и лаймом, тунец со стрчателлой и паприкой, утка с малиной, краб с красным апельсином и авокадо. Также подают свежие морепродукты, неаполитанскую пиццу с необычными топингами и несколько видов авторской домашней пасты. Особый раздел меню — морская рыба. По желанию гостя из нее приготовят тартар или карпаччо, стейк на гриле, запеченную с соусом или с домашней пастой. В меню нет привычного разделения основных блюд на рыбу, мясо и птицу. Шефы считают, что главное — это выраженность вкуса.

Барная карта разработана Кириллом Ульяновым (Terminal Bar, Maximilian). А коктейльное предложение посвящено одному из цирковых шоу XIX века. Винное сопровождение подбирала сомелье Наталья Тимофеева («Макаронники»). В его основе

— вина Франции и Италии. Кстати, «фишка» Gaetano — красные вина, которые подаются охлажденными.

Над интерьером работал дизайнер Евгений Танцурин (Pereroni, Delic'e). В цветовой гамме — глубокий синий, бордо, маренго. Анфилада залов с клепаными арками отсылает к образу петербургских мостов. Большие панорамные окна, обилие зеркал, детали и акценты из натуральных материалов — все это, по мысли дизайнера, визуально связывает интерьер ресторана с ансамблем площади Белинского. ■

РЕСТОРАН ГАЕТАНО
ЗЕРКАЛА ДЕЛАЮТ ВИД ЗА ОКНАМИ ЧАСТЬЮ ИНТЕРЬЕРА

ФИЛОСОФСКИЙ СЕТ В NORDIC

В РЕСТОРАНЕ СЕВЕРНОЙ КУХНИ NORDIC СОЗДАЛИ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ПОД НАЗВАНИЕМ PHILOSOPHY. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

«ДРЕВО ЖИЗНИ» (КАМЧАТСКИЙ КРАБ, КАРТОФЕЛЬ, ИКРА)
ИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО СЕТА PHILOSOPHY

«Золотое сечение», «Закон единства и борьбы противоположностей», «Сила Архимеда», «Парадокс буриданова осла», «Древо жизни», «Пищевая цепь» — это только некоторые названия блюд сета из 13 курсов, оригинальной отсылки к философским парадигмам и парадоксам. Гостю, кроме сет-меню, выдается и миниатюрная книжечка с фотографиями и объяснением концепции каждого блюда с перечислением ингредиентов.

«Еда — это философия. Мы приходим в ресторан, чтобы получить что-то большее: мы приходим за впечатлением, за эстети-

ческим и гастрономическим удовольствием», — считает идеолог проекта Nordic Надежда Третьякова. Ее философские размышления воплощал шеф-повар Алексей Алексеев в рамках концепции кухни северных стран. Главную роль в сете играют ягоды, травы, орехи и сезонные грибы нордических лесов, урожай местных фермеров — молодые побеги зелени, корнеплоды, овощи и фрукты. А еще — водоросли, угорь, мурманская треска, лахтак (морской заяц из семейства тюленей), камчатский краб, дальневосточный гребешок, икра, дикая косуля. Подача блюд, вернее

— их дизайн, обыгрывает названия. Например, «Древо жизни» (камчатский краб, картофель, икра) выглядит как часть зеленого листа в «космосе» из легкого икорно-крабового соуса, а блюдо «Пищевая цепь» (подкопченная треска, трюфель, водоросли, пекан) украшает часть рыбьего позвоночника. Подумать о тщете всего сущего можно во время десерта. К яркому блюду под названием Ignoramus et ignorabimus (с лат. — «не знаем и не узнаем»; нектарин, уксус, лимон, миндаль) подают наушники в стеклянной шкатулке. А в них — пение птиц и шум воды. ■