



БЛЮДА ИЗ МЕНЮ
РЕСТОРАНА
«СЕВЕРЯНИН»

РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ПОДДЕРЖИВАЕТ МЕСТНЫХ

С 1 ПО 30 НОЯБРЯ ПРОЙДЕТ X ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ФЕСТИВАЛЬ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Традиционно более сотни ресторанов города будут представлять свои сетовые блюда с фиксированной стоимостью до 1 тыс. рублей, до 2 тыс. рублей и завтраки. Основной темой фестиваля станет фермерская продукция. Вместе с проектом «Свое Родное» от Россельхозбанка рестораны-участники представят в своих сетовых блюдах ингредиенты и продукты от локальных хозяйств. Таким образом, рассчитывают организаторы, фестиваль поможет петербуржцам узнать о местных хозяйствах и фермах, распробовать их продукцию и заодно поддержать местных производителей.

Тренд современной гастрономии — принципиальное, осознанное и преимущественное использование локальных продуктов — можно назвать мировым. В России он тоже уже решительно утвердился: даже в дорогих ресторанах появились российские продукты, дары леса, местные сыры, овощи, корни и варенья, которых раньше в меню не было, причем в оригинальных сочетаниях. Например, как в одном из фестивальных сетов ресторана «Палкин» — теплый салат из кальмара с облепиховой заправкой, разварные телячьи щечки с репой, суп из тыквы с кедром. ■

VMESTO: СЕЗОН УРОЖАЯ

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ВЕГЕТАРИАНСКОЙ КУХНИ VMESTO ИЛЬЯ ОБЛАКОВ ОБНОВИЛ ПОСТОЯННОЕ МЕНЮ И ДО КОНЦА ОКТЯБРЯ ВВЕЛ НОВОЕ — ТЫКВЕННОЕ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Среди новинок, например, — запеченный баклажан, который подают в виде тоста с томатами, базиликом, кинзой и сыром. Хитом стал кремовый по текстуре кукурузный суп с мягким сыром, кукурузой

гриль, цедрой и лимонным маслом. Одно из самых ярких блюд основного курса — красный сладкий перец с лисичками, фаршированный полбой, бататом, шампиньонами, желтыми томатами, луком-пореем и эстрагоном. Оригинальные десерты, например «Наташина рубашка»: кубики двух вкусов на основе крема из кешью подаются с миндальным печеньем, сливовым вареньем и карамелизированной цедрой апельсина. А сырники, которые готовят из тофу на кокосовой муке, не имеют обычного специфического привкуса, их подают со сметаной из кешью и миндальной сгущенкой. Надо сказать, что здесь вообще некоторые продукты выглядят непривычно и открывают новые вкусы: например, плотные зерновые хлебцы, на которые можно намазывать хумус или мягкий сыр; оладьи из микса гречневой, рисовой и черемуховой муки. «Нам важно, чтобы еда была свежей, насыщенной, приносила положительные эмоции», — говорит Илья Облаков.

В новом тыквенном меню пять позиций: салат с инжиром, запеченной тыквой, кейлом, домашним сыром и клюквой; тыквенный суп на миндальном молоке с брусникой, фисташками и маслом эстрагона; пельмени и ньокки из тыквы и чизкейк манго-тыква.

«Vmesto — самобытный проект, новый взгляд на здоровое питание и воплощение нашего образа жизни, который мы хотим делить с гостями», — говорит создатель ресторана Наталья Старовойтова. ■



САЛАТ С ИНЖИРОМ, ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ДОМАШНИМ СЫРОМ

ECLIPSE РАЗДЕЛЯЕТСЯ

В РЕПИНЕ ТРАНСФОРМИРУЕТСЯ В ECLIPSE CLASSIC. А В НАЧАЛЕ СЛЕДУЮЩЕГО ГОДА В ЦЕНТРЕ ПЕТЕРБУРГА ОТКРОЕТСЯ ECLIPSE MODERN. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В НОЯБРЕ FINE-DINING РЕСТОРАН ECLIPSE

В РЕПИНЕ ТРАНСФОРМИРУЕТСЯ В ECLIPSE CLASSIC. А В НАЧАЛЕ СЛЕДУЮЩЕГО ГОДА

В ЦЕНТРЕ ПЕТЕРБУРГА ОТКРОЕТСЯ ECLIPSE MODERN. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЛАДОЖСКИЙ СИГ С НИТРОКРОШКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНЫ

До конца октября в репинском ресторане проходит заключительная серия сетовых ужинов. За полтора года работы здесь действовали шесть сезонных меню, которые полностью обновлялись каждые три месяца. «Титульные» блюда этих сезонов вошли в два сета — они называются «Светлая сторона» и «Темная сторона». В первом акцент сделан на морепродукты и легкие пейринги, во втором — на мясо и насыщенные напитки. Ужин рассчитан на 12 курсов. К каждому сету шеф-сомелье проекта Маргарита Мозговая подготовила специальное винное сопровождение.

Идеолог проекта Артем Гудченко советует обратить внимание на «уходящие в вечность шедевры, которые больше не

повторятся». Это, например, карпаччо из гатчинской говядины с бородинским хлебом, белыми грибами и трюфелем; тар-тар из карельской форели с бергамотом, настурцией и фейхоа; пирог из петуха с карельской фуа-гра и копченой сливой; также паштет из виноградной новороссийской улитки, который подается с улиточной икрой и пшеничным крекером.

«Нам особенно интересно работать с премиальным продуктом, классическими техниками и формами под аккомпанемент великих вин из Бордо, Бургундии и Тосканы, — говорит бренд-шеф проекта Сергей Фокин. — Одновременно с этим нас захватывают эксперименты с местным продуктом от фермеров и рыбаков, ферментацией и напитками собственного

производства. С каждым сезоном нам все труднее удавалось совмещать эти, по своей сути, разные направления. В результате мы пришли к созданию двух совершенно новых концепций, Classic и Modern, объединенных единым брендом и философией, но отражающих свой самобытный взгляд на современную высокую кухню».

В новом a la carte меню Eclipse Classic Сергей Фокин собирается воплотить традиции классических французской и итальянской школ в собственном прочтении на основе премиальных продуктов со всего света. Eclipse Modern станет местом гастрономического эксперимента и новаторства, где основную роль будут играть локальные продукты и дары природы северных регионов. ■