

Nordic: новый сет и шведские звезды

Ресторан северной кухни Nordic объявляет о сотрудничестве с Дэниелом Хогландером и Никласом Йонссоном — шведскими шеф-поварами, отмеченными двумя звездами Мишлен. Они стали бренд-шефами Nordic и разработали авторский дегустационный сет из 15 блюд. Сеты будут обновляться каждый сезон. Вместе с ними над созданием блюд работает шеф-повар ресторана Игорь Васильев. Авторскую манеру шведских поваров отличает космополитичный подход, умение сочетать разные гастрономические традиции в рамках концепции одного ресторана. Другими словами, принципы New Nordic Cuisine, в которых делается акцент на локальные продукты, будут сочетаться с гастрономическими традициями Азии, Ближнего Востока, России и Европы. Среди блюд нового сета — нетрадиционные блины с осетровой икрой и трюфелем; блюфин (деликатесный тунец) с жареным нори; замороженный соленый кокос с черной икрой и оливковым маслом; гребешки с зимними томатами; вагю с пьемонтским грецким орехом и соусом из артишоков. Некоторые блюда можно будет попробовать а-ля карт.

Алина Самойлова



СИБААС — СЕВЕРОАФРИКАНСКИЕ СПЕЦИИ — ЧЕРНЫЙ РИС



РЕСТОРАН CLARET

Блюда из сета Classic

«Классика» в Claret

Бренд-шеф ресторана Claret Александр Богданов объединил в сет Classic гастрономические хиты из разных стран мира, больше всего полюбившиеся гостям за 12 лет работы ресторана. В сет вошли семь блюд — закуски, горячее и десерт. Некоторые из них появились в меню вскоре после открытия ресторана и до сих пор пользуются популярностью, но есть и относительно новые авторские позиции, быстро ставшие бестселлерами. Давно популярный специалитет ресторана — паштет из печени цыпленка с яблоком и японской бриошью, его даже стали готовить в «дорожном» оформлении для гастрономической лавки отеля «Гельвеция», где расположен Claret. Гости часто заказывают паштет большими партиями для дружеских вечеринок и семейных вечеров.

Сет продолжают горячие закуски — белые грибы с пеной из пармезана и трюфеля с лесным орехом и пельмени с диким кабанчиком и трюфелем. Блюдо на редкость тонкое, где сильные ингредиенты не перебивают по вкусу друг друга. На горячее — судак с бакинскими томатами, припущенными в топлёном сливочном масле, с пеной из печёного сельдерея, а затем оленина с пюре из картофеля и белых грибов, с соусом на основе бисквита. Десерт — яблочный тарт с шариком ванильного мороженого с карамелью и тирамису. Вот тирамису здесь при всей популярности этого блюда явно отличается от других. Его шеф готовит по тайному рецепту, привезённому из Флоренции, и подает на итальянский манер: выкладывая из большой формы на тарелку прямо перед гостем и посыпая швейцарским какао.

Вера Кочеткова

Flor: в духе португальских традиций

Бренд-шеф ресторана Flor Роман Скориков кардинально переработал основное меню. В нем стало еще больше рыбы и морепродуктов, появилась домашняя паста, которую делают вручную. Теперь здесь готовят и новые для Петербурга блюда португальской кухни. Новое португальское блюдо в меню — мокека. Это, по версии Романа, соте из морепродуктов на кокосовом молоке, которое подается с пряным рисом. Португальская кухня немыслима без бакаляу — соленой (и сушеной — на родине блюда) трески. Теперь, кроме крокетов под названием паштейш де бакаляу, в меню есть нежнейшие печеные перцы рамиро, начиненные бакаляу, на соусе наполи с бешамелем и эстрагоном. Еще одно аутентичное блюдо — пирожные паштейш де ната из тонкого теста с заварным кремом, посыпанные корицей. В меню есть и редкости: например, здесь готовят

ската в классическом французском соусе меньер. Соус делается из собственного сока ската, выделяемого при жарке, с каперсами, чесноком и сливочным маслом. Скат, кстати, — богатый источник коллагена. И бывает только диким, как и рыба-меч, — ее шеф готовит в двух вариантах: крудо с сегментами лайма, мятой и цитрусовым соусом и стейк. По плотности рыба-меч похожа на тунца. В меню также экзотический для наших широт суп из морских ежей и осьминоги — маленькие и большие.

Елена Федотова

Крудо из рыбы-меч с мятой и лаймом



РЕСТОРАН FLOR