

F11: С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА

Первое, что впечатляет в этом заведении, — прозрачная стена из окон от пола до потолка. Такой вид на город открывается только здесь: рядом с центром в исторической застройке нет высоток, кроме гостиницы Azimut, где на последнем, 18-м этаже расположился F11 Sky Bar & Restaurant.

F11 — петербургский дебют московского ресторатора Ованеса Погосяна и управляющего проектом Артема Мовсесяна, известных по бару «Белка», закрытому клубу Chateau de Fantomas на Стрелке, гастробару Sigma и крымскому ресторану «Золотая Балка». Название заведения — шутливо-конспирологическое. F — это Фантомас, он стоит у стола, за которым, как в «Тайной вечере», сидят узнаваемые главы государств, — картина большого формата с таким сюжетом находится при входе в пространство ресторана. Примечательный дизайн помещения сделан в модернистском духе, потолок украшают круглые объекты коричневатого цвета — это бывшие днища металлических бочек, обработанные определенным образом. Концепция кухни — семейная еда с доступными и сезонными блюдами: мясом и рыбой на гриле, овощами с локальных ферм, элементарным стилем приготовления пищи и внимательным отношением к каждой детали. Шеф-повар Иван Игонькин поддерживает течение zero waste и старается использовать все части продукта. «Мне нравится быть в поиске интересных продуктов на рынках, — рассказывает Иван. — Я люблю растительную пищу, выращиваю многое сам, собираю травы, ягоды и грибы». На открытой кухне висят вязанки со съедобными травами, на кухонном острове лежат сезонные продукты. В гигантской печи вялятся овощи, печется хлеб, рядом коптится рыба. Похожую печь Иван



РЕСТОРАН F11 SKY BAR & RESTAURANT

Игонькин присмотрел в калифорнийском ресторане Charter Oak. Потом нашел производителей профессиональных грилей, работающих на открытом огне, и заказал эту по собственному проекту. Из последних сезонных обновлений меню — паштет из печени трески с муссом из фермерской свеклы, с щучьей икрой и хрустящими солодовыми лепешками; палтус на гриле с жареным картофелем, печеным томатом и пюре из копченой брокколи; профитроли с муссом из копченой форели и паштетом из печени цыпленка; гребешок с копченым картофелем на углях и томленной кукурузой.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



РЕСТОРАН F11 SKY BAR & RESTAURANT

Палтус



РЕСТОРАН F11 SKY BAR & RESTAURANT

Теплая осень в «Мойке 3»

В осеннем меню концепт-шеф ресторана Станислав Лехово обращается к кулинарному опыту разных стран, создавая авторские интерпретации блюд, соединяя разные гастрономические традиции. Теперь в ресторане «Мойка 3» можно попробовать индийские лепешки наан с тремя соусами и французские крокеты из утки с соусом из сливы. Подают и блюдо в русском стиле — оленину с белыми грибами и черной смородиной. В меню появились теплые сытные супы. Варят тыквенный с бататом, креветками и кокосовым молоком и грибной суп с птитимом. Полностью обновился раздел паст, появились позиции из воздуш-

ного теста: гедза с крабом, аньелотти с тыквой, страчателлой и пекорино. В числе авторских горячих блюд — дорадо с кремом из цветной капусты, телячий язык с печеным картофелем. На десерт пекут банановый пирог с белым шоколадом и нежный шоколадный фондан с кокосовым сорбетом. Бар-менеджер Никита Наквасин разработал согревающую карту. Разделил напитки на классику, модерн и андеграунд. Миксует бренди с молоком и мускатным орехом, чешский травяной ликер с крепким чаем и специями. Варит московский зимний пунш на ягодном сиропе с лаймом и медом.

СВЕКЛА С КРЕМОМ
ИЗ БРЫНЗЫ
И СИРОПОМ
ИЗ ЧЕРНОСЛИВА



РЕСТОРАН «МОЙКА 3»