



ЗДЕСЬ МОЖНО
ПРОВОДИТЬ
ВРЕМЯ БОЛЬШОЙ
КОМПАНИЕЙ

ИТАЛЬЯНСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ В CULINARYON

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ НА МОЙКЕ CULINARYON
ЗАПУСКАЕТ СЕРИЮ НОВЫХ МАСТЕР-КЛАССОВ
ВМЕСТЕ С ИТАЛЬЯНСКИМ ШЕФ-ПОВАРОМ
МАРКО ЯКЕТТА. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Новые сети разработаны специально для студии и основаны на традиционных блюдах итальянских регионов.

«Все блюда, которые вошли в меню новых мастер-классов, имеют историческую основу. Они зародились в разных регионах Италии,— говорит шеф.— Например, сеадас — это сардинский десерт, в котором собраны вроде бы не сочетаемые друг с другом ингредиенты: сыр пекорино, апельсины и мед. Блюдо имеет очень яркий сладкий вкус, я бы даже сказал — специфический. Но это главная особенность блюда. Я решил соединить несколько таких традиционных блюд из разных регионов, чтобы дать возможность гостям познакомиться с итальянской кухней, ее историей». В сетях также — зеленый тар-

тар с трюфелем, тортеллини с соусом маримано, панна-котта с кокосовым молоком и кинзой, хрустящие баклажаны Nikkei и многое другое.

Специально для веганов и гостей, придерживающихся правильного питания, был создан мастер-класс Go Green, в котором собраны самые «зеленые» рецепты. Например, матча чизкейк или паппарделле песто с сыром страчателла. «Благодаря научному подходу сегодня можно приготовить множество вегетарианских блюд, похожих на привычные, но с использованием только растительных продуктов,— комментирует Марко Якетта.— В новых мастер-классах привычные блюда модифицированы, но не потеряли своего вкуса». ■

«ЩУКА»: В ПАЛИТРЕ РУССКОЙ КУХНИ

НА МЕСТЕ РЕСТОРАНА «ДОМ»
НА МОЙКЕ ОТКРЫЛСЯ
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ «ЩУКА».
В КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ —
СОЧЕТАНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ТРАДИЦИЙ РОССИЙСКИХ РЕГИОНОВ
ОТ КРАСНОДАРА ДО ЯМАЛА НА ОСНОВЕ
ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Кухню возглавил Юрий Голов — его профессиональная карьера связана с пятизвездным отелем «Кемпински Мойка 22», он стажировался у европейских шеф-поваров, в том числе у обладателя двух звезд Мишлена Клаудио ди Бернардо.

«Мне близок итальянский подход к чистоте вкусов, и я стремлюсь к тому, чтобы не заглушать основной вкус продукта, а оттенять его другими ингредиентами,— рассказывает Юрий Голов.— Пельмени из кабана мы подаем со свекольным муссом и можжевеловым соусом, позволяя активно проявить себя насыщенным вкусовым оттенкам дичи; вырезку из оленины с белыми грибами сочетаем с соусом из черной смородины и гратеном из корнеплодов, а сига — хищную северную рыбу с выраженным характерным вкусом — обрамляем сладкими нотами крема из пастернака со шпинатом». Карпаччо из дикой дальневосточной креветки шеф дополняет эмульсией из огурца и имбиря с малиновым гранулятом и соком петрушки; тельное из северных рыб — сига, лосося и трески — готовит в сливочном соусе с пеплом порея и эстрагоновым кулисом; строганина из омуля подается с солью и смесью перцев, а черноморские рапаны



В ИНТЕРЬЕРЕ — ПЕТЕРБУРГСКАЯ ЭЛЕГАНТНОСТЬ

на пару — с белыми грибами и велюте из сельдерея.

Кроме меню a la carte, в «Щуке» сервируют четыре сета: дегустационный из восьми позиций, тематические «Дары леса» и «Стихия воды» и сет из живого краба.

В интерьере ресторана — светлая пастельная гамма, лаконичная обстановка, предметы антиквариата. Основной зал рассчитан на 40–50 гостей, зал для ужинов в формате Chef's Table — на 11 персон. Скоро откроются банкетный зал, винотека и сигарная комната. ■

MERCADO DEL SOL: КУЛЬТ ДЕТАЛЕЙ

РЕСТОРАТОРЫ МАРК ЛАПИН И АЛЕНА МЕЛЬНИКОВА, СОЗДАТЕЛИ GRECCO,
ОТКРЫВАЮТ НА УЛИЦЕ БЕЛИНСКОГО ВТОРОЙ СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



Mercado del Sol — в переводе с испанского «солнечный рынок». Авторы проекта стремились создать такое место притяжения, какими бывают рынки в средиземноморских городах — особый мир, наполненный ароматами, красками, энергией и колоритом. Шеф-повар ресторана — Леонид Иванов (он же шеф в Grecco).

В меню — крокеты с хамоном, тапасы с мраморной говядиной и фуа-гра, пачой с соусом ромеско, свежеприготов-

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТАНЦЫ
НА КОНТРАСТЕ С ВИДОМ ИЗ ОКНА

ленная рыба, черная паэлья с кальмаром. Есть здесь богатая витрина с рыбой и аквариумы, полные ежей и устриц. На первом этаже весь день подают завтраки с особым кофе: blend собственной обжарки был создан под заказ, и с утра здесь царит аромат черешни, миндаля и жасмина. К кофе — хрустящая бриошь с брискетом, слайсами из сочных томатов и свежей кинзой.

Интерьером занималась дизайнер Анастасия Хальчицкая, графическая роспись — Натальи Занчевской. В пространстве заведения немало работ акту-

альных художников: Даниила Архипенко, Альберта Аликато, Алисы Гореловой и других.

«Меркадо — это независимый гастрономический эстетический мир, в чем-то экстравагантный, а в чем-то ироничный. Нам недостаточно было заявить себя как повзрослевшую версию Grecco, мы добивались самодостаточности и баланса в этом проекте, воссоединяя разрозненные объекты и символы — как гастрономические, так и культурные — в новый смысл. Надеемся, что этот образ и атмосфера откликнутся петербуржцам», — говорит Марк Лапин. ■