

## «Пульс Севера» в Nordic

Ресторан Nordic подготовил дегустационный сет, в котором вкус новой северной кухни обогащен нюансами гастрономических традиций Азии, Африки и Америки.

Сет «Пульс Севера» — совместное творчество: в его разработке принимали участие ресторатор Надежда Третьякова, шеф-повар Игорь Васильев и бренд-шефы Даниель Хогландер и Никлас Йонссон из Стокгольма (владельцы разных ресторанов, в том числе с мишленовскими звездами). Создатели называют сет «диалогом двух культур». На самом деле культур больше — причем в каждом из 14 курсов. Так, кажущийся самым русским (по крайней мере по названию: «Блины — черная икра — трюфель») курс № 3 вовсе таким не является. Блины превращаются в японские шарики-пончики такояки, икра оказывается не внутри, а снаружи, а сверху еще натирается черный трюфель. Французская коктейльная устрица подается с вьетнамским зеленым соусом Nuoc cham sauce (курс № 2), обжаренный с тимьяном и чесноком стейк из олени-

ны — с индийским желтым карри и салатом Nam Ajat из слайсов огурца, белого лука, лука фри, арахиса, чили-масла, зеленого масла и кресс-салата (№ 9). Чипс из картофеля темперируется в шоколаде и посыпается пылью фенхеля (№ 11), в мармелад из малины добавляется перец тимут (№ 14). Номер четвертый, по определению поваров, — твист на тако. Но японского и итальянского в нем не меньше, чем мексиканского. Вместо тортильи — лист нори, в начинке — рис с чесночным и чили-маслом, пармезаном Vacca Rosa, шнитт-луком и темным рисовым уксусом, а также миндаль маркона. Все сочетания ингредиентов необычны: например, кокос — черная икра — оливковое масло; камчатский краб — грибы шимеджи — Vin Jaune — трюфель; вагю — пьемонтский фундук — hot sauce — артишоки; сибас — soup du poisson — североафриканские специи — черный рис и др.

Готовят сет не каждый день. В декабре — по средам и пятницам, в том числе 31-го.

Вероника Зубанова



РЕСТОРАН NORDIC

## «Мариус» исполняет хиты



РЕСТОРАН MARIUS

Бренд-шеф пивного ресторана «Мариус» в отеле «Гельвеция» Александр Богданов подготовил сет из блюд, которые чаще всего выбирали гости за двадцать лет существования заведения.

Сет состоит из семи перемен, и к каждому блюду — даже десерту — полагается «пенная» пара — ее тщательно подбирали из современного диапазона позиций и с учетом актуальных тенденций: пшеница и ячмень, свет и тьма, Старый и Новый Свет. Впрочем, заказать сет можно и без пары.

Открывают представление батат фри с халапеньо и пармезаном, а также тартар из говядины со свежеспеченным черным хлебом с семенами. В качестве сопровождения к курсу предлагают светлое ячменное выдержанное пиво из Баварии. За ними следуют хрустящие баклажаны с бакинскими томатами под кисло-сладким соусом песто и грецким орехом — к ним также выбрано светлое пшеничное нефильтованное пиво. После овощей — хрустящие креветки с кисло-сладким соусом и васаби в сопровождении бельгийского пшеничного эля; крабовый шарик с манговым чатни, копченый на березовых опилках клык с лаймом. В качестве завершающего несладкого аккорда выступает мини-чебурек с сальсой в паре со светлым элем. На десерт — медовик и ромовая баба с курдом из лимона и бокал черного корнуольского стаута.

Зоя Пашковская

## KuznyaHouse: с катка к очагу и обратно

В выходные и праздничные дни на острове Новая Голландия можно согреться внутри и снаружи на зимней веранде ресторана KuznyaHouse.

Для ресторана стало уже традицией открывать зимнюю веранду одновременно с запуском большого катка. Согреться, подкрепиться и набраться сил после катания (или наоборот — в ожидании сеанса) помогут столы-очаги с живым огнем, сытные горячие блюда, безалкогольные и горячительные напитки. Пряный глинтвейн, малиновый пунш, имбирно-медовый напиток и сезонные горячие коктейли можно взять с собой для прогулки по острову.

Гастрономическая новинка — специальное меню от проекта Hot Dog Heaven: хот-доги с копченой колбаской и огуречным релишем; куриной колбаской и луком фри; томленной грудинкой и халапеньо; говяжьей колбаской и моцареллой. Также в меню — куриный бульон, чизбургер, пышки.

Веранда не работает в будние дни и в случае сложных погодных условий.

Алина Самойлова



РЕСТОРАН KUZNYAHOUSE