

«В ЧАЩЕ» — СИМВОЛ ЭСКАПИЗМА

В основе концепции ресторана «В Чаще», который начал работу на территории курорта «Охта Парк», — аллегория леса, его изменчивости и красоты.

Зоя Пашковская |

ЭТО отражается и в сезонном меню, и в дизайне интерьера. Ресторан сделан в стиле просторного альпийского шале. На первом этаже — зал на 70 мест, здесь подают блюда а la carte. На втором — кулинарная студия, где устраиваются гастрономические вечера в формате мастер-классов: гостям предлагается совершить гастрономическое путешествие по разным странам.

Бренд-шеф Александр Скворцов и шеф-повар ресторана Евгений Довженко создали меню, отражающее «лесную» концепцию проекта. Меню составляется на основе локальных продуктов и регулярно обновляется — для того чтобы передать квинтэссенцию вкусов каждого

сезона. Например, поздней осенью здесь подавали относительно легкие блюда из грибов, овощей, ягод, рыбы и птицы, сейчас, зимой, готовят более сытную и калорийную еду с большим количеством блюд из мяса, теста, корнеплодов.

Винная карта включает более 80 позиций с акцентом на вина Старого Света. Лесная тематика нашла отражение в подборе крепких напитков, травяных настоек и биттеров, в разделе авторских коктейлей.

В интерьере ресторана-шале много дерева и исключительно природные оттенки: беж, серый, песочный, коричневый, зеленый. Большие панорамные окна создают ощущение единения с природой.



«Чачечная»: традиции Грузии



Владельцы ресторана «Дом грузинского вина» на Невском проспекте открыли на углу Садовой и Инженерной улиц первое заведение нового формата — специализированный бар «Чачечная». Помещение, где в разное время работали кафе-клуб EGO, PivoVaria, ресторан Gr s и тапас-бар MADbaren, как и прежде, разделено на два зала: справа от входа находятся ресторан грузинской кухни и винотека, слева — бар для фанатов грузинского дистиллята. Более трех метров полок барной стены заполнены бутылками с напитком из разных сортов винограда и разных регионов Грузии, в том числе от маленьких производителей. Можно и безлимитно — из-под кра- на лимонадника и в сетях по три, пять и семь порций разных видов.

Второй зал отдан под ресторан традиционной грузинской кухни и обширную винотеку. Акценты в интерьере — винтовые лестницы, ведущие на верхний полуторный этаж, и стена, расписанная видами Тбилиси: покосившиеся домики с витиеватыми арками и уходящие вверх дорожки, развешанное на балконах белье и гора Мтацминда. В меню — пхали, хинкали, сациви, лобio, шашлики, купаты из говяжьих потрохов, жареные молочные поросята, гебджалия, хачапури (в том числе необычные — с тархуном и сыром в слоеном тесте), эларджи и пр. И конечно, «похмельный» хаш из говяжьих ножек.

Название «Чачечная» уже зарегистрировано как торговая марка, в планах владельцев — открытие еще нескольких заведений и выход на франшизу.

Зоя Пашковская