

ЧАЕПИТИЕ В СТИЛЕ ЛЬЮИСА КЭРРОЛЛА

ПЕРВЫЙ СЕЗОН В ЧАЙНОЙ КОМНАТЕ РЕСТОРАНА KUZNYAHOUSE ОТКРЫВАЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ БРИТАНСКИЙ FIVE O’CLOCK TEA. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Этажерка с десертами напоминает о безумном чаепитии у Шляпника из «Алисы в Стране чудес» — одиннадцать видов миниатюрных пирожных: мини-канле с карамелью, лимонные тарталетки с воздушной меренгой, булочки шу с ванильным кремом, трюфели с шоколадным ганашем. В двух версиях готовят десерт финансье: фисташковый с белым шоколадом и матчей и шоколадный с фундуком. В двух вариациях выпекают и печенье мадлен в форме морских гребешков — с лимонным и с шоколадным кремом. На нижнем уровне трехэтажной этажерки — несладкое угощение: тарталетки с паштетом и сливой, сырны гужеры и тосты с копченым

лососем. Каждая позиция представлена в сете двумя миниатюрами, и это значит, что чаепитие подойдет для двоих.

За чашкой чая можно перечитать любимые фрагменты «Алисы в Стране чудес»: к десертам подают книгу Льюиса Кэрролла. В KuznyaHouse собрали небольшую коллекцию «Алис»: от адаптированной версии для детей до оригинального английского издания.

Five o'clock tea сервируют с пятницы по воскресенье с 16:00 до 19:00 в Чайной гостиной и в основном зале ресторана. ■

ЧАЙ И ДЕСЕРТЫ В РЕСТОРАНЕ KUZNYAHOUSE



KIKU IZAKAYA ОТКРЫЛСЯ НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

KIKU НА ЯПОНСКОМ — ОДИН ИЕРОГЛИФ, ОЗНАЧАЮЩИЙ СЛОВО «ХРИЗАНТЕМА». ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Izakaya — особый формат паба, место, «куда можно пойти, чтобы выпить саке». Под таким экзотическим названием петербургский ресторан соединил несколько форматов: здесь можно выпить не только саке и попробовать блюда по японским рецептам в авторской интерпретации.

Тонкости приготовления японских блюд шеф заведения Антонина Смирнова осваивала под руководством Мунечика Бана — единственного в Петербурге японского повара, главы Ассоциации японских поваров РФ, когда работала в ресторане Megumi в отеле Lotte Hotel St. Petersburg. Антонина все делает сама, в том числе сложносочиненные соусы и даже васаби, поэтому известная специя не горит во рту огнем, как обычно, а имеет выраженный острый акцент и текстуру, а блюда — хотя и знакомый, но особенный свежий вкус. Здесь подают ароматный эби рамен на рыбном бульоне с креветками и мисо-пастой, ассорти сашими, тартар из маринованного в саке тунца в соевом соусе с авокадо, японские блины — окономияки с крабом и фруктовым соусом, гедза с креветками,



цитрусовым соусом и трюфельным понзу... В десертной карте — традиционные японские специалитеты и азиатско-европейский фьюжн: мисо крем-брюле и юдзу панна котта.

За бар отвечает Илья Нецветев (Cococo group, Four Seasons Hotel Moscow, Buro TSUM). Особенность барного меню — линейка традиционного японского саке и виски, а также лаконичная коктейльная карта с акцентом на традиционные азиатские вкусы и сезонные локальные ингредиенты.

Дизайнер проекта — Ксения Смирнова. Для отделки углового пространства ресторана с камином и кирпичными стенами она выбрала светлый гранит и фактурную штукатурку. Оригинальная люстра с двумя сотнями подвесов из матового белого стекла ассоциируется одновременно и с цветущей сакурой, и с японским садом камней. ■

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА KIKU IZAKAYA



ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА MUST ВЯЧЕСЛАВ ГНЕДОВСКИЙ

MUST ОТКРЫВАЕТ ЛЕТО

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА MUST ВЯЧЕСЛАВ ГНЕДОВСКИЙ ГОТОВИТ К ЗАПУСКУ СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ, НАСЫЩЕННОЕ СВЕЖИМИ СЕЗОННЫМИ ЛОКАЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Известно, что сезонный продукт, а тем более локальный — это всегда про пользу: чем меньше времени проходит с момента сбора урожая до попадания на стол, тем больше полезного сохраняется в плодах, овощах и травах. «Лето — это такое долгожданное время! Особенно для пе-

тербуржцев, которые ждут его почти девять месяцев,— говорит Вячеслав Гнедовский.— Поэтому для нас в Must особенно важно, чтобы это время было проведено в удовольствии — от вкусных блюд, высокого сервиса и хорошей атмосферы». Шеф-сомелье Никита Назаров тоже за-

нят разработкой летних специалитетов. В этом году в ресторане пройдет Spritz-фестиваль. В фестивальном меню сомелье соберет целую коллекцию вариаций на известный и популярный летний напиток. В начале мая в ресторане планируют открыть летнюю террасу. ■