

YVE В СТИЛИСТИКЕ 1960-Х НА ГАГАРИНСКОЙ УЛИЦЕ ОТКРЫЛСЯ КОКТЕЙЛЬНЫЙ БАР YVE. АВТОРСКИЕ НАПИТКИ ЗДЕСЬ РАСПРЕДЕЛЕНЫ ПО ТЕМАТИЧЕСКИМ БЛОКАМ: «ФОТОГРАФИЯ», «КИНО» И «МОДА».

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



YVE

Новое заведение — дебютный проект двух барменов: Ильи Косенкова и Антона Радева. «Yve — это не машина времени, которая переносит тебя в атмосферу, где все из 1960-х. Это место, вдохновленное эпохой с ее ярким глянцем, жизнерадостной музыкой, зарождением сексуальной революции и модными домами», — рассказывает Илья Косенков, идеолог и шеф-бармен Yve». В блоке «Фотография» — напитки сдержанные и визуально неброские, как и черно-белые снимки того времени.

ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА YVE

А в «Моде», которой в 60-е годы прошлого века были свойственны яркие цвета, — коктейли сладкие, красочные, насыщенные. Кинематограф той эпохи — это арт-хаус и рождение новых жанров. Поэтому под названием «Кино» объединены коктейли с нетривиальными вкусовыми сочетаниями.

Меню от шеф-повара Кирилла Левина небольшое. Здесь подают татаки из тунца с ореховым соусом и красной икрой, севиче из креветки, обжаренной в игристом с мятой, севиче Pangap с крабом в тайском стиле: мясо краба сочетается с острым кокосовым соусом и сладким сочным личи.

Автор интерьера — дизайнер Ксения Демина. В пространстве соединены стилистические приметы 1960-х с современными деталями, главные цвета в интерьере — персиковый и синий. ■

ФРАНЦУЗСКАЯ КЛАССИКА В SETTLERS

НА НАЛИЧНОЙ УЛИЦЕ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН SETTLERS. КУХНЮ ПОСТАВИЛА ШЕФ-КОНСУЛЬТАНТ ЕКАТЕРИНА ПЛОТНИКОВА (ALMA В МОСКВЕ) — АКЦЕНТ СДЕЛАН НА РЕЦЕПТЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ В АВТОРСКОЙ ПОДАЧЕ И БЛЮДА СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В переводе с английского settlers означает «поселенцы», и такое название неслучайно: локация на Васильевском острове удалена от центра, но зато имеет перспективу создания собственного комьюнити.

Среди закусок в меню — зеленый салат с грушей с сыром рокфор и тартар из говядины со свежим щавелем и голландским соусом. В числе супов — конечно, традиционный луковый с сырными гренками, наваристый марсельский рыбный суп и легкий консоме из петуха.

В ресторане готовят и каре ягненка, в пару к нему — традиционное блюдо прованской кухни из запеченных овощей — рататут. А пасту готовят в стиле alla carbonara с грибами вместо панчетты, сыром грюйер и с яичной эмульсией на основе пармезана. На завтрак подают французскую гренку с сезонными ягодами, глазунью с окороком и сыром грюйер и бриошь с лососем, яйцом пашот, шпинатом и голландским соусом. В винной карте собрано 30 наименований. Коктейли разработал шеф-



SETTLERS

бармен Егор Щербаков (Simach в Сочи). Над интерьером ресторана работала архитектурная мастерская Алексея Привалова под руководством дизайнера Юлианы Черняевой-Ночвай. По ее словам, здесь нет буквального повторения французской классики, ресторан не похож на типичные французские городские кафе-бистро. В ин-

ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА SETTLERS

терьере использованы спокойные тона, штукатурка под бетон теплых оттенков, натуральное дерево и состаренная напольная плитка. ■

БРАНЧИ С ВИДОМ В SKY & GARDEN

В ПАНОРАМНОМ РЕСТОРАНЕ SKY & GARDEN НА КРЫШЕ ОТЕЛЯ GARDEN STREET В ИСТОРИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ ПЕТЕРБУРГА ТЕПЕРЬ СЕРВИРУЮТ БРАНЧИ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В меню от шеф-повара Владимира Довалго — классика завтраков в авторской интерпретации. Яйца бенедикт здесь сервируют на пшеничном хлебе со шпинатом и томатами черри, а сырники готовят из рикотты и подают с инжирным конфитюром. В меню также фриттата (итальянская яичница) со шпинатом, цукини и томатами, поке с лососем, форель с авокадо и базиликовым кремом на цельно-зерновом хлебе и 16-сантиметровый бутерброд с красной икрой.

Интерьер ресторана соответствует названию: в нем преобладают зеленые тона, много растений и огромные панорамные окна, создающие ощущение полета над городом. После бранча можно подняться на смотровую площадку, с которой открывается вид на Исаакий, храм Спаса на Крови и Михайловский замок. ■

БЛЮДА
РЕСТОРАНА SKY & GARDEN



SKY&GARDEN

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, Guide «Недвижимость»)

Владимир Желонкин — генеральный директор АО «Коммерсантъ», главный редактор
Анатолий Гусев — автор дизайн-макета
Андрей Ершов — главный редактор СПб страниц
Александр Коряков — бильд-редактор
Валерий Грибанов — выпускающий редактор
Марина Шевченко — корректор
Мария Громова — верстка
Любовь Элконина — рекламная служба

Адрес редакции и издателя: 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10 этаж 35. Тел. (495) 797-6970. Адрес редакции в Санкт-Петербурге: 191024, Харьковская ул., д. 8А, лит А. Тел. (812) 324-6949

Учредитель: АО «Коммерсантъ». Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ», зарегистрировано Роскомнадзором, регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации ПИ №ФС77-76923 от 11.10.2019 года

Типография: ООО «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4

Тираж: 9000
Распространяется бесплатно.
16+

Фото на обложке: Евгений Павленко