НОВЫЙ ШЕФ В EM

В юбилейный 10-й год работы EM fine dining ресторан Эдуарда Мурадяна представляет нового шеф-повара.

Альбина Самойлова

НА СМЕНУ известной гурманам Олесе Дробот пришла новый шеф Валерия Скуратова, выпускница знаменитой парижской школы кулинарного искусства Le Cordon Bleu. Валерия выбрала французский вектор развития кухни, не изменяя традициям и эстетике заведения, и создала 70-й по счету гастрономический сет ресторана. Кстати, EM в 2012 году стал первым в Петербурге авторским заведением исключительно с сет-меню на основе локальных продуктов.

Зимний сет Валерии не отходит от традиции локальности, но делает знакомые корнеплоды легкими, а подачу по-французски эстетичной. Топинамбур превращается в крем, батат становится воздушным пюре, хрустящие кусочки сельдерея внутри имеют мягкую сердцевину, а свекла и кольраби подаются в виде женуаза. Хурма и страчателла сочетаются с желе из кинзы и чипсами из укропа, а говяжья вырезка с запеченным корнем сельдерея — с клюквенной глазурью. Гармоничным десертом оказался и пирог из горького шоколада и солода со сливочным кремом и гелем из черноплодной рябины.

РЕСТОРАН EM

Валерия Скуратова на кухне ресторана

БАР-БИСТРО MIO

Близнецы в Mio

В мире моды — заметное событие: креативный директор Gucci Алессандро Микеле покинул свой пост.

Петербургский бар-бистро Mio решил вспомнить одну из самых оригинальных коллекций дизайнера новым коктейлем под названием Twinsburg («Город близнецов»). Так называлась коллекция «Весна/лето 2023», показанная недавно на Неделе моды в Милане. Алессандро Микеле посвятил ее своей матери Эральде и ее сестре-близнецу Джулиане, и в дефиле участвовали только модели-близнецы.
К напиткам на основе джина с каркаде или текилы с маття прилагается карточка с изображением дизайнера.

Авторские бургеры в Marius

В классическом пивном ресторане Marius появилось специальное меню стрит-фуда — яркие и сочные бургеры.

Бренд-шеф Александр Богданов сделал шесть вариантов бургеров и составил их из разных ингредиентов. В меню есть молочные, классические и картофельные булочки и сладкие бриоши — все они пекутся в ресторане. Каждую можно заменить на безглютеновую.
Steak burger — это филе миньон, трюфельный айоли, карамелизированный бекон, тапенада из томатов, чеддер, корнишоны и картофельная булочка.
Umami burger — маринованные грибы шитаки, джем из лука и портвейна, соус хойсин, мисо цыпленок, молочная булочка. Есть и бургер с крабом — Crab burger — с халапеньо, томатным соусом и огурцами в бриоши. А, например, Smoked burger представляет собой копченую котлету в беконе с тайским копченым майонезом BBQ, луковыми кольцами, халапеньо поппер и бриошь.

Альбина Самойлова

РЕСТОРАН MARIUS