

ЧИСТЫЙ ВКУС В NAIA

На Малой Морской открылся новый греческий ресторан Naia.

Альбина Самойлова |

«В ЦЕНТРЕ внимания — чистый вкус и доступное восприятие продукта, никаких „аттракционов“ и минимум метафор, — объясняет концепт-шеф Илья Бурнасов. — Мы подчеркиваем аутентичность греческого гастрономического направления, именно такие блюда с традиционным и неизменным подходом вы можете встретить в ресторанах Средиземноморья». В Naia делают акцент на морепродуктах: здесь установлена аквасистема для гав-бара. В меню — коро-

левские креветки с чимичурри, осьминог на гриле с печеной паприкой, птитим с морепродуктами, соте из вонголе с соусом бер блан. Десерты для ресторана подготовила Маргарита Арзамасова, из-

вестная по работе в итальянском бистро Figata. Минималистичный интерьер ресторана призван вызывать ассоциации с антуражем виллы на побережье Эгейского моря.



РЕСТОРАН NAIA



РЕСТОРАН «ЦЕННОСТИ»

В новых и вечных традициях

Молодой семейный ресторан современной русской кухни «Ценности» на Васильевском острове обновил меню.

В меню ресторана — знакомые продукты и сочетания, которые бренд-шеф Дмитрий Погодин интерпретировал с использованием современных техник и технологий. Среди новинок — супчики с черемшой, пельмени с мясом косули, карпаччо из языка, заливное из трех видов мяса и сезонные соленья. Как и с момента открытия, в «Ценностях» поддерживаются традиции домашнего производства: в ресторане своя копильня; пирожки, калитки и хлеб — собственной выпечки; квас, комбуча, леденцы, домашние соленья и варенья — все делается на кухне ресторана от и

до. Все авторские коктейли сделаны на собственных инфьюзах и настойках. Элементы декора и обстановки для интерьера ресторана собирались по крупицам по всей стране, авторская мебель — из петербургских и подмосковных мастерских, посуда изготовлена мастерами-керамистами. Любопытная деталь: мощные фактурные столы сделаны из спасенных 150-летних деревянных досок из стен Перинных рядов — их собирались выкинуть при ремонте. Кстати, «Ценности» — один из немногих ресторанов формата фан-дайнинг, куда можно приходить с детьми: здесь есть детский уголок с игрушками из натуральных материалов и авторское детское меню.

People расширяет границы

На Кирочной открылось Cafe People. Концепция довольно необычная — сочетание кухонь Испании, Грузии и Крыма.

Это второй проект от Дениса Тагирова (Simach, «Сыроварня») и Марии Сагайдаковой (Ginza Project, Nomo). Их первый проект Cafe People на Загородном был рестораном грузинской кухни, а во втором авторы решили расширить границы. Бренд-шеф ресторанов Андрей Маррион, кстати, уроженец Крыма, соединил в меню крымские специалитеты с традиционными грузинскими и испанскими. Например, здесь подают брускетту

с домашним козьим сыром и креветки в соусе из печеного перца и ферментированного чеснока; жареный сулугуни с соусом из брусники; боул с киноа, зеленью и лососем арманьяк, которого маринуют с цитрусами, коньяком и можжевельной ягодой. В числе супов — черноморская уха из кефали с мидиями. На горячее готовят батумское соте из рапана с картофелем и оссобуко сувид с картофельным пюре и трюфелем. И весь день здесь сервируют завтраки: тбилисские оладьи из ряженки с соусом из топленого молока, яйца ранчерос с тамбовским окороком и овсяную кашу со страчателлой и ягодами.



CAFE PEOPLE