

ОБСТАНОВКА РАСПОЛАГАЕТ

ДЛЯ НЕОФИЦИАЛЬНЫХ ПЕРЕГОВОРОВ, НЕФОРМАЛЬНЫХ ВСТРЕЧ, ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ С ПАРТНЕРАМИ И КЛИЕНТАМИ НУЖНО ВЫБРАТЬ ТАКОЕ МЕСТО, ГДЕ ЕСТЬ ПРИЯТНАЯ АТМОСФЕРА И МОЖНО АБСТРАГИРОВАТЬСЯ ОТ ОКРУЖАЮЩИХ.

АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Каждый день с 15 до 18 часов в гостиной «**Ротонда**» отеля «**Астория**» подают послеобеденный чай от шеф-кондитера отеля Екатерины Желваковой. Здесь царит дух петербургского модерна, а из окон открывается вид на Исаакий. На богато сервированном столе в центре гостиной появляются всевозможные десерты: от капкейков и профитролей, лимонных тарталеток с меренгой, веринов с шоколадным кремом и ежевикой до трюфельного и йогуртового тортов. Кроме того, здесь есть домашние шоколадные конфеты с разными начинками — они делаются вручную из бельгийского и французского шоколада, для начинок используются натуральные ореховые пасты и фруктовые пюре. Большой выбор печенья к чаю: от овсяного до мокка и флорентайна, фирменного знака «Астории», есть и домашний фруктовый мармелад. По традиции к чаю подают блины — по фирменному рецепту, где, помимо всего прочего, в тесто добавляются сливки. К блинам полагаются всяческие домашние сладкие соусы. Есть и пирожки — с капустой, яблоками или мясом, и мини-сэндвичи — с ростбифом, с яйцом, с огурцом и сыром.

В двух шагах от «Астории» — эlegantный ресторан **Мето**, кухня ресторана позиционируется как ближневосточная со средиземноморскими акцентами. Здесь просторные залы и открытая кухня. В центре растет настоящее оливковое дерево, а в интерьере использованы натуральные материалы: камень, дерево, кожа и лен. Новый шеф-повар ресторана Александр Садчиков используют рецепты блюд из разных уголков мира, обыгрывая их в современном стиле. Средиземноморское направление поддерживают морепродукты и итальянские закуски — карпаччо и тартар. Из главных примет ближневосточной кухни — мясные блюда и лепешки. В помпейской печи пекут пироги и турецкие пиде, на гриле готовят бараньи языки с гранатовым соусом и стейки. Некоторые блюда подают необычно: например, приготовленное на огне мясо нарезают у стола, на глазах у гостей натирают свежий трюфель на осетинский пирог. На десерт готовят восточные сладости и фирменное «Оливковое дерево» из шоколада и сушеных оливок.

На Петроградской стороне заслуживает внимания новый ресторан современной русской кухни «**Наследники**». Каждый столик здесь отделен от другого, стильный интерьер выполнен в пастельных тонах. На кухне культивируется весьма оригинальный подход к



К ПОСЛЕОБЕДЕННОМУ ЧАЮ В «РОТОНДЕ» СЕРВИРУЮТ ОТДЕЛЬНЫЙ СТОЛ

приготовлению знакомых блюд. Например, стейк из капусты готовят на углях: на открытом огне обжаривают до черной корочки, а затем убирают все обгоревшие листья, оставляя сочную и мягкую сердцевину. Блюдо заправляют густым сливочным соусом бер-нуазет с добавлением кваса и подают с копченой грудкой. На огне же готовят картофель, запекая до угольной корочки, заправляют соусом на основе жареного лука и сливок, а сервируют с густой сметаной и красной икрой. Шеф-повар ресторана Денис Денисов предлагает и нетривиальный вариант ужина: нежные бараньи язычки с перцами на гриле. С десертами здесь тоже неоднозначно: например, медовую коврижку пропитывают ароматным сбитнем, подают с заварным кремом и украшают медовыми сотами.

Остров Новая Голландия — особое место в Петербурге. Рестораны с летними террасами, кафе, аллеи, живописный огород диких трав, газоны с шезлонгами — здесь можно и отдыхать, и работать удаленно. В историческом здании Кузни расположился клуб и ресторан **Kuznyahouse**. Сохраняя историческую планировку, помещение разделили на три части: зал с ба-

ром, сценой и посадочными местами, которые убирают на время музыкальной программы, и чайную комнату с большими диванами и книжными полками. В интерьере — массивные лакированные шкафы и буфеты, кафельные печи, диваны, обитые текстилем с павлопосадскими мотивами, бархатные шторы, пуфы и кресла, винтажные светильники и фарфор Императорского фарфорового завода. Также в оформлении использована мебель 70-х годов прошлого века. Шеф-повар ресторана Руслан Закиров декларирует три принципа кухни: чистота вкуса, польза и эстетика. Поэтому в ресторане развивает концепцию простой и здоровой еды из местных и сезонных продуктов.

Ресторан **Cafe Claret** похож на уютное европейское кафе. Бренд-шеф Александр Богданов делает ставку на локальные продукты, интерпретируя разные гастрономические традиции. Меню здесь обновляется постоянно. Среди хитов — лангустины с соусом «Биск», копченая форель с морковью и бер-нуазетом, хрустящая утка с луковым кремом, ягненок с картофелем конфи и соусом жу и фондан с персиком. И здесь

исключительное тирамису! Александр готовит его по тайному рецепту, который узнал во время путешествия по Флоренции.

Вечером можно назначить встречу в новом коктейльном **Ola bar** на Фонтанке. Бар небольшой, камерный, в историческом здании со сводчатым потолком, сюрреалистичными рисунками и экзотическими масками на стенах. Барную карту составил барменеджер Михаил Кузьмин, известный по работе в ресторанах Kuznyahouse, «География», в баре «Архитектор», ставшим лучшим баром в Петербурге по версии премии Where to Eat 2022. К напиткам здесь подают только легкие закуски. Шеф-повар Кай Морозов начинал карьеру во Владивостоке, работал в Китае, поэтому неравнодушен к азиатской кухне. В качестве сопровождения к коктейлям сервируют, например, маринованные в апельсинах соке и табаско томаты черри с творожным кремом с маракуйей и медом; креветки со сливочно-кокосовым муссом и азиатским черным уксусом куроз; утиный паштет — его подают в глазури из белого шоколада, дополняя вареным из красной смородины и хрустящей чиабаттой. ■

КОНФЕТЫ С МУЗЫКОЙ

БРЕНД-КОНДИТЕР КОНФЕТНОЙ ФАБРИКИ «КУЛЬТУРА» ЖЕНЯ ШЕФЕР, ВЫПУСКНИЦА ПАРИЖСКОЙ КУЛИНАРНОЙ АКАДЕМИИ LE CORDON BLEU, СОЗДАЛА ОРИГИНАЛЬНУЮ КОЛЛЕКЦИЮ СЛАДОСТЕЙ «ПОСТВЕГАН».

АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Драже, фундучный кекс и горячий шоколад с кокосовым молоком готовят без продуктов животного происхождения и даже без рафинированного сахара. Главный вкус коллекции — драже «Пятый вкус» (миндаль с перцем). Это необычные конфеты: они созданы совместно с Домом радио и творческой лабораторией musicAeterna, вдохновленной дирижером Теодором Курентзисом.

КОНДИТЕР ЖЕНЯ ШЕФЕР ПРЕДЛАГАЕТ НЕНАДОЛГО ОТКЛЮЧИТЬСЯ ОТ ВНЕШНЕГО МИРА

Карамелизованный в кокосовом сахаре миндаль укутан слоем темнейшего шоколада из ароматичных какао-бобов высшей категории и обсыпан бархатистым покрытием из какао, копченого перца, острого чили и соли. Конфеты сладкие, соленые, горькие и острые одновременно. Пятое звучание вкуса — аудиовизуальное. На упаковке — черных конусах с конфетами — есть QR-код, который дает доступ к закрытым хроникам Дома радио: серия роликов рисует образы вкуса через музыку и визуальный ряд.

«Мы хотим вдохновлять людей пробовать новое, переживать совершенно иной чувственный опыт. Уделить ему время. На пару минут отключиться от внешнего и погрузиться в свои ощущения от вкусов, звуков и атмосферных видео», — говорит Женя Шефер. В помещении фабрики в культурном квартале «Брусницын» есть кондитерская со стильным интерьером и дизайнерской мебелью.

Кстати, в феврале конфетная фабрика «Культура» получила золотую медаль «Лучший продукт России». ■



ФАБРИКА «КУЛЬТУРА»