

ВЕСЕННЕЕ ОБНОВЛЕНИЕ В MEAT_COIN BUTCHER & GRILL

В меню ресторана появились новые по-весеннему свежие, низкокалорийные блюда с натуральным составом.

Зоя Пашковская |

СРЕДИ закусок — пряный бабагануш с турецкими специями и сразу три салата: «Чобан» со сладкими узбекскими томатами, перцем, огурцами и зеленью в соусе из лимона и оливкового масла; пикантный «Атом» с мелко нарезанными свежими овощами, грецкими и кедровыми орехами с гранатовой заправкой и салат с узбекскими томатами, красным луком и бальзамическим уксусом.

На горячее готовят запеченного лосося на подушке из брокколи, цукини, моркови и спаржи, а обжаренное филе сибаса с травами и турецкими специями подают с салатом из авокадо. К легким блюдам можно отнести овощи и спаржу на гриле. Для сое из шпината молодую зелень обжаривают на сливочном масле с турецкими специями и кедровыми орехами. В качестве десерта готовят сорбеты без сахара из малины и жимолости.

На горячее готовят запеченного лосося на подушке из брокколи, цукини, моркови и спаржи, а обжаренное филе сибаса с травами и турецкими специями подают с салатом из авокадо. К легким блюдам можно отнести овощи и спаржу на гриле. Для сое из шпината молодую зелень обжаривают на сливочном масле с турецкими специями и кедровыми орехами. В качестве десерта готовят сорбеты без сахара из малины и жимолости.



RESTORAN MEAT_COIN BUTCHER & GRILL

М&В: еда и вино с историей

Новый ресторан М&В («Мясо и вино») открылся в историческом месте — в доме Адамини на углу Марсова поля и набережной Мойки. Здесь в 1916–1919 годах работало знаменитое в Петрограде кабаре «Привал комедиантов», любимое заведение тогдашней богемы и поэтов Серебряного века.

Шеф-повар ресторана Юрий Лобов, выпускник школы СВЧ, составил меню в русле востребованного направления comfort food с акцентом на мясные блюда. Свиные ребра Юрий коптит на ольховой щепе, а телячий язык подает со сливочным кремом из шпрот — так необычно он интерпретирует вителло тоннато, классику итальянской кухни. Говяжьи щечки он готовит с пармантье из корня сельдерея, а бифштекс сервирует с айоли из шишки и печеными томатами. Среди стейков — рибай и



RESTORAN M&V

бавет, фланк и шатобриан. Есть в меню и рыба с морепродуктами: например, треска с тыквенным пармантье и соусом грибиш; лангустин с кенийской фасолью, тыквой и кремом. Барную карту составил Евгений Урбанов (Xander, Агга, «География»). Специально для нового проекта Евгений разработал коллекцию авторских коктейлей «Звездочет». Например, коктейль «Яблоневый сад» в честь Анны Ахматовой — на основе вина и вермута с добавлением оттенков моченых яблок, меда, трав и специй. Аперитивный коктейль «Адамини» (имя итальянского архитектора этого здания) на основе игристого вина, в котором ощущаются вкусы черной смородины и малины. А коктейль-сауэр «Ягодный пирог» напоминает о традиции кабаре: ягодным пирогом любил угощать гостей основатель «Привала комедианта» Борис Пронин.

Futurist — кухня будущего

Новый ресторан Futurist в одноименном клубном доме на Барочной улице — первый проект известного шефа Алексея Алексеева в качестве ресторатора.

Угловое пространство с современным неброским интерьером пронизано светом. Здесь комфортная атмосфера и такая же комфортная авторская гастрономия. В основе кухни — лаконичные блюда с яркими вкусами. И подача здесь художественная: белые тарелки с орнаментом, повторяющим кружевной узор решеток Михайловского сада и росписи Кваренги в Эрмитаже, выступают оригинальным обрамлением для визуально выверенных блюд. Оригинален и авторский подход к классическим трендам. Например, крудо из лосося подается с остро-кислым соусом из фисташек

с кимчи; маринованная щучья икра и вяленые томаты — стартаром из мраморной говядины, французский тост — с угрем и кремом из зеленого лука, а равиоли — с мортаделлой и муссом из пармезана. Кудачной импровизации можно отнести крокеты с вагю и хариссой; артишок с черной икрой; пирог с камчатским крабом.

Десерты для нового проекта создает Ксения Соловьева. Ее гречишный медовик, например, подается с арахисовым кремом и банановым мороженым, а луковый тарт татен, украшенный сусальным золотом, — с грушей, трюфельной карамелью и марципановым мороженым. В винной карте присутствуют легкие и свежие молодые вина. Оригинальный раздел Futurist blind tasting посвящен эксперименту: сомелье Сергей Лукинов проводит слепые дегустации.

Альбина Самойлова



RESTORAN FUTURIST

СЛАДКИЙ ГРЕБЕШОК С СОУСОМ РОМЕСКО И ТОМАТАМИ