

НА ВЕРАНДАХ В НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ

ЭТИМ ЛЕТОМ, КРОМЕ ОТКРЫТОЙ ВЕРАНДЫ РЕСТОРАНА KUZNYAHOUSE В НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ, СВОЕ ПРОСТРАНСТВО ПОЛУЧИЛО И PARADISO CAFE.



РЕСТОРАН KUZNYAHOUSE

Первая по-прежнему находится прямо напротив травяного сада и предполагает заказ по меню ресторана, а вторая, Paradiso Cafe, расположена ближе к детской площадке «Фрегат», и здесь действует только меню кафе. Меню завтраков на двух верандах одинаковое, а вот основное меню Kuznyahouse и Paradiso Cafe отличается.

Специально к открытию сезона шеф-повар Руслан Закиров обновил основное меню Kuznyahouse. Оно традиционно включает сезонные овощи, травы и морепродукты. Среди новинок — хумус из батата с маринованным виноградом; круто из гребешка с соусом из сладких томатов; морковь на гриле с горгонзоллой, пеканом и кленовым соусом; молодая капуста на гриле с креветками и пармезаном. Стоит попробовать и свекольник с пастирами из индейки и пармезаном или лазанью «Четыре сыра» с муссом из пармезана и трюфелем. ■

ДЕСЕРТЫ С АРОМАТАМИ

«СПЛЕТНИ БАР BY ANNA ASTI»

И ПРОЕКТ АВТОРСКОЙ ПАРФЮМЕРИИ MOLECULE СОЗДАЛИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ В НЕОБЫЧНОЙ ПОДАЧЕ.

ИХ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ ДО КОНЦА МАЯ.

Например, десерт в виде кокосовой свечи навеян парфюмом Sunset Hour от Goldfield & Banks — назвали его в честь нового трека Анна Асти «Верю в тебя». А любителям начинать день с бокальчика игристого адресован десерт «Для блеска глаз», вдохновленный Pink me up от Atelier Des Ors. «По-

целуй под деревом» в честь аромата The Oud Affair от Vilhelm Parfumerie сделан вишневым брауни в виде дерева с листвою из облака сладкой ваты. Эффектно выглядит и миндальный тарт с грушей, вдохновленный Pear Inc. от Juliette HAS a Gun, его подают фламбе. ■



РЕСТОРАН «СПЛЕТНИ БАР BY ANNA ASTI»



РЕСТОРАН UVA

ГАСТРОЛЬНАЯ ПАСТА

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ ИЗВЕСТНЫЕ ШЕФ-ПОВАРА ПЕТЕРБУРГА РАЗРАБАТЫВАЮТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ПАСТУ ДЛЯ ИТАЛЬЯНСКОГО РЕСТОРАНА UVA.

Бренд-шеф ресторана Никита Сечин адаптирует традиционные итальянские рецепты под локальные российские продукты. В мае создать свой специалитет пригласили бренд-шефа ресторанов «Миндаль» и «Шеф Маруся & Со» Марину Наумову. Она — гуру традиционной кавказской гастрономии, умеет экспериментиро-

вать с традиционными рецептами и подачей блюд, ведет авторские курсы грузинской кухни.

Для гостей UVA Марина подготовила сливочную пасту с морепродуктами в соусе том-кха. Свежесть каффира, лимонграсса и кинзы тонко подчеркивает вкус кальмара, мидий и креветок. ■