

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПОДХОД В JEROME

Шеф-повар ресторана Jerome Алессандро Кария обновил меню. Теперь здесь готовят немало блюд на компанию.

Зоя Пашиковская |

СРЕДИ таких новинок — корейка ягненка на гриле с хрустящим картофелем; стейк рибай, приготовленный по мотивам тосканской бистекки; сибас в соли и фирменный осьминог на гриле, как

в ресторанах побережья Италии. Для любителей пасты делают сочные ригатони с лангустином; здесь можно попробовать также вителло тоннато, пармиджано и другие хиты Апеннинского полуострова.

Jerome — ресторан итальянской кухни, где собраны аутентичные рецепты с современными акцентами. В меню — дорада с припущенным шпинатом, паста с осьминогом, холодный томатный суп со

страчателлой, а фирменный черешневый десерт за семь лет существования ресторана стал уже хитом.

Концепция винной карты — селекция вин из современного авангарда и классики, звезд виноделия и небольших самобытных хозяйств — от рекольтантов Шампани до ливанских автохтонов. Особое внимание уделяется гармонии вин с кухней ресторана.



РИГАТОНИ С ЛАНГУСТИНОМ



РЕСТОРАН МІО

Завтраки в Mio

Бар-бистро Mio открывает летнюю веранду с видом на колоннаду Казанского собора и запускает меню завтраков.

Тем, кто не мыслит утро без каш, бренд-шеф Франческо Барбато предлагает овсянку или рисовую на молоке, а также подает гречневую кашу с яйцом пашот. Кстати, яйцам в меню уделено большое внимание. Их подают с зеленым салатом,

страчателлой и креветками, взбивают в пышную фриттату с томатами и картофелем или в омлет с рикоттой и трюфелем, взбалтывают в скрембл с трюфельным бри и лососем.

Для любителей сладкого — сырники с голубикой и сметаной, панкейки с кремом из маскарпоне, клубничным соусом и ягодами, нежный десерт с манго и чиа, классические и шоколадные круассаны.

TANK Gourmet в городах России

Бренд премиальных внедорожников TANK и национальная ресторанный премия WhereToEat придумали совместное гастрономическое событие.

Фестиваль TANK Gourmet пройдет в Москве, Петербурге и Екатеринбурге. Авторские сет-меню шеф-поваров рейтинга WhereToEat, вдохновленные идеологией бренда, будут представлены на специальных ужинах, организованных для клиентов и друзей бренда в формате chef's table. А для всех желающих фестивальные сет-меню будут доступны в течение двух недель.

В основе идеи гастросетов заложена философия бренда TANK, которая построена на сочетании противоположностей. Поэтому шеф-повара совмещают в своих блюдах разные текстуры, контрастные вкусы и дополняют их ази-

атскими нотами. Фестиваль начался в Петербурге, в новом ресторане Futurist. Шеф-повар Алексей Алексеев приготовил сет из пяти перемен: тарталетку с гребешком и маринованной тапиокой в соусе шисо; севиче из лосося с соусом халапеньо; артишок с маринованной щукой икрой; пирог с камчатским крабом и азиатским соусом; медовые вафли с кокосовым муссом и цедрой каламанси.

Попробовать фестивальные блюда можно будет по 23 июня. Затем действо «переедет» в Екатеринбург, в ресторан Kitchen во главе с шеф-поваром Сергеем Мирошниковым, одним из идеологов проекта АУК (Аутентичной уральской кухни). Заключительной локацией станет Москва и недавно открывшийся ресторан современной российской кухни «Айна» с шеф-поваром Дмитрием Нечитайловым и бренд-шефом Глебом Гайгером.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ ОТ АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВА