

АУТЕНТИЧНАЯ «ПЕРЕЗАГРУЗИЯ» В ЦЕНТРЕ

НА УЛИЦЕ МАЯКОВСКОГО ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ «ПЕРЕЗАГРУЗИЯ». ЕГО СОЗДАТЕЛИ И СОВЛАДЕЛЬЦЫ — ЕЛИЗАВЕТА АБРАМИДЗЕ И ИРАКЛИ МАЛАНИЯ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Иракли — уроженец Грузии, историк по образованию. Десять лет назад он переехал в Петербург и прошел путь от официанта ресторанов «Чача», Rerele, «Хинкальная на Неве» до совладельца и создателя своего заведения. Елизавета Абрамидзе (девичья фамилия Мартынова) — российская фигуристка, кандидат в мастера спорта, участница мировых ледовых шоу.

Шеф-повар Циала Сичинава — из грузинского региона Самегрело, двадцать лет трудится в системе общественного питания: работала в «Эларджи» су-шефом и шеф-поваром в «Хинкальной на Неве». Су-шеф ресторана — Нана Нанава, соотечественница шефа. Вся команда — настоящие адепты грузинской кухни, которые знают ее по семейным и национальным традициям. Поэтому в «Перезагрузии» готовят только аутентичную еду и не приветствуют новшества, не связанные с традициями.

В меню — 11 разделов. В горячих закусках заслуживает внимания долма с сочным фаршем в тончайших виноградных листьях, в разделе супов — татариахни и чанахи с бараниной, из выпечки стоит попробовать ачму. А хинкали здесь имеют именно ту упругость теста, которая не позволяет бульону сразу выливаться, что, между прочим, удастся только профессионалам.

ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА «ПЕРЕЗАГРУЗИЯ»



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА НОТО

НОТО ВДОХНОВЛЕН СИЦИЛИЕЙ

НА ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЕ, В КЛАСТЕРЕ ONE TRINITY PLACE, ОТКРЫЛСЯ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН НОТО, НАЗВАННЫЙ В ЧЕСТЬ ГОРОДА НА ОСТРОВЕ СИЦИЛИЯ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В меню от шеф-повара ресторана Павла Скворцова (White Rabbit, Fresa's) — 50 позиций, это сезонные специалитеты и блюда по сицилийским рецептам с авторскими штрихами. Павел придерживается минимализма: курс на Сицилию он подчеркивает выбором ингредиентов, авторский подход выражается в переосмыслении классики, в собственном стиле вкусовых сочетаний и подаче. Здесь готовят закуски из свежих морепродуктов, пасту, ризотто. В качестве старта можно попробовать карпаччо из гребешка с фенхелем или тартар из томатов

с маринованным в колатуре (соусе из анчоусов) огурцом и сливочным сыром. В продолжение делают подходящую для большой компании пасту алла норма с рикоттой, которую засаливают сами.

Интерьером занималась студия Ula. За основу взят минимализм, детали декора и обстановки связаны с образом города Ното. Столы, барные стойки и обрамление стен сделаны из светлого высокогорного кварцита, камень и дерево в интерьере сочетаются со стеклом и сталью в разных текстурах. ■

ИЗАКАЯ-БАР JOON В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ

НА ОСТРОВЕ НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ ОТКРЫЛСЯ ЛЕТНИЙ ИЗАКАЯ-БАР JOON — НОВЫЙ ПОП-АП-ПРОЕКТ ОТ КОМАНДЫ KUZNYAHOUSE.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



БЛЮДА ИЗ МЕНЮ
ИЗАКАЯ-БАРА JOON

Это музыкальный бар на открытом воздухе с аналоговой винтажной саунд-системой для прослушивания музыки только на физических носителях — CD, кассетах и виниле. В меню — еда в стиле изакая, традиционных питейных заведений Японии, от шеф-повара ресторана KuznyaHouse Руслана Закирова.

Сегодня изакая-бары — модный тренд, пришедший в Петербург из Москвы. В японских заведениях принято делиться едой, поэтому блюда подаются в стол — это в основном кусочки мяса, курицы, нанизанные на шпажки, морепродукты, кимчи, водоросли. Меню не большое, но стопроцентно выражающее концепцию. Здесь на винтажной посуде подают, например, молодую морковь со сметаной-васаби, жаренную на гриле Robata; цыпленка с японским соусом таре; хрустящие куриные крылышки; яйцо с копченой красной икрой; водоросли с яблоком и ореховой заправкой; гребешки с нори и другие блюда.

Коктейли делает команда барменов KuznyaHouse: смешивают, например, грейпфрутовую настойку и коридал личи в легкий Lychee Spritz, а джин, конфетную воду и японский сидр — в K-ISO Cloud. Винную карту составил сомелье Антон Корчак, известный по проекту Hidden Wine Train.

В Joon планируются камерные концерты и коллаборации с барными и музыкальными проектами. ■

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, Guide «Петербург. Новые пространства»)

Владимир Желонкин — генеральный директор АО «Коммерсантъ», главный редактор
Анатолий Гусев — автор дизайн-макета
Андрей Ершов — главный редактор СПб страниц
Александр Коряков — бильд-редактор
Валерий Грибанов — выпускающий редактор
Марина Шевченко — корректор
Мария Громова — верстка
Марина Победенная — рекламная служба

Адрес редакции и издателя: 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10 этаж 35. Тел. (495) 797-6970. Адрес редакции в Санкт-Петербурге: 191024, Харьковская ул., д. 8А, лит А. Тел. (812) 324-6949

Учредитель: АО «Коммерсантъ». Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ», зарегистрировано Роскомнадзором, регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации ПИ №ФС77-76923 от 11.10.2019 года

Типография: 000 «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4

Тираж: 9000

Распространяется бесплатно.

16+

Фото на обложке: Евгений Павленко