



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА BELLEVUE

BELLEVUE НА ВЫСОТЕ

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА BELLEVUE ДАНИИЛ КОТОВ ОБНОВИЛ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ, СДЕЛАВ АКЦЕНТ НА ПЕТЕРБУРГСКОЙ ГАСТРОНОМИИ В АВТОРСКОМ ПРОЧТЕНИИ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Непривычное сочетание ингредиентов и технологий приготовления позволяет придать блюдам многогранность вкуса. Шеф рекомендует начать с лосося гравлакс и копченого палтуса с щучьей икрой и чипсами из бородинского хлеба, а на горячее попробовать медальоны из телятины с беарнским соусом и молодыми овощами или домашнюю пасту с крабом, цуккини и спаржей. Стоит обратить внимание на филе лосося с хрустящими крокетами из цветной капусты и нежным соусом «шампань». Стейк лосося приготовлен методом сувид и обжарен на гриле. Для жаркого летнего дня — блюда с освежающим и легким вкусом: карпаччо из лосося с тун-

цом и соусом песто; холодный суп гаспачо с фермерской страчателлой и клубникой. В десертной карте — новинки с тропическим вкусом: «малибу» — миндальный бисквит с ананасовым компотом, цитрусовым кремом и кокосовым муссом; «анжу блан» — груша, томленная в красном вине с пряностями, подается с ванильным мороженым, с добавлением белого вина и сыра дорблю. Видовой ресторан Bellevue на девятом этаже «Гранд Отеля Мойка 22» открывает круговой обзор исторического центра Петербурга и вид на Эрмитаж и Дворцовую площадь. ■

ВОСТОК В ЧАЙХАНЕ «ЧАБРЕЦ»

РЕСТОРАННАЯ ГРУППА SNE ОТКРЫЛА В ПОСЕЛКЕ СОЛНЕЧНОЕ ЗАГОРОДНУЮ ЧАЙХАНУ «ЧАБРЕЦ».

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Большой дом с крытой летней верандой, множеством живых растений, национальными деталями и элементами в декоре — восьмой ресторан сети с восточным колоритом. Здесь всегда обилие свежих овощей и зелени, жарятся шашлыки на углях, ягненок на вертеле, дымится казан плова, делается свежая выпечка. Блюда готовят по традиционным рецептам Узбекистана, Азербайджана, Ирана и Турции. Кухней руководит бренд-шеф сети Анатолий Цай.

В концепции заведения — разнообразие в меню. Поэтому можно попробовать блюда японской и европейской кухни. «Чабрец» подходит и для дружеских вечеринок, и для семейного отдыха: работают детская комната и зал караоке. ■



ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА «ЧАБРЕЦ»



ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА РЕСТОРАНА «ТАЙГА»

ЛЕТО В «ТАЙГЕ»

В СЕЗОННОЕ МЕНЮ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «ТАЙГА» ИВАН МИХАЙЛОВ ВКЛЮЧИЛ ЛЕГКИЕ ЛЕТНИЕ БЛЮДА: ХОЛОДНЫЙ БОРЩ, ОКРОШКУ НА ТАНЕ, САЛАТ С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ, ХРУСТЯЩИЕ ЧИПСЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ГУАКАМОЛЕ И ТОМАТАМИ.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Горячее — бок ягненка, запеченная лопатка ягненка, шашлык из вырезки мраморной говядины — можно брать на компанию. Хиты летней террасы с раскидистыми оливами — пицца из дровяной печи: горгонзола-груша или пармская ветчина-руккола, а также напитки собственного производства: домашний квас, морс и авторские коктейли.

В качестве десерта подают свежее пирожное: лимон и ягодный эклер и конфеты ручной работы. Гастрономические деликатесы (сесину, хамон, редкие сорта сыров), а также выпечку и напитки можно заказать с собой для пикника. Кухня ресторана позиционируется как авторская европейская и паназиатская на каждый день. ■