

УТРЕННЯЯ КЛАССИКА В MON CHOUCHOU

Бренд-шеф ресторана Mon ChouChou Дмитрий Решетников обновил меню завтраков во французском духе.

Альбина Самойлова |

В КАЧЕСТВЕ утренних блюд подают скрембл с томатом, свежей бриошью, страчателлой и зеленой спаржей; глазунью с колбасой и зеленым горошком и авокадо-тост с яйцом пашот и гуакамоле. Гречневую кашу с кусочками авокадо сочетают с пармезаном, на картофельные драники выкладывают яйцо пашот и лосося слабой соли. К оригинальным блюдам можно отнести нежный омлет с улитками, утренний бульон и омлет с крабом. Свежеиспеченные сливочные круассаны дополняют слайсами ветчины, сыром и свежим огурцом; лимонным курдом или нежным шоколадным пралине. Также на сладкое готовят френч-тост крем-брюле из воздушной бриоши с ванильным мороженым и сырники с ванилью, фермерской сметаной и вишневым соусом. Позавтракать можно не только в ресторане, но и на лодке Mon ChouChou.



«Белые ночи» в Nordic

Шеф-повар ресторана Nordic Игорь Васильев приготовил новый гастрономический сет.

Ресторан — апологет скандинавской кухни с ее акцентом на локальные и сезонные продукты, он работает в непривычном для Петербурга формате New Nordic Cuisine, зародившемся в Швеции. Белые ночи привычны и в Скандинавии, а сет под таким названием связан с ощущениями петербургского лета. Сет состоит из 10 курсов, и каждый, как это принято у Nordic, отражает определенную идею. В качестве первого курса «Лето — это маленькая жизнь» подают устрицу — Розовую Джоли с золотым киви, чтобы возбудить рецепторы. Второй курс «Огород» — это томат, слива, ревень, кинза; третий — «Петербург-

ский Hygge» представляет собой лепешку с фуа-гра и перцем Тимут. Далее следуют Dacha с яйцом индюшки, иберико, пармезаном, фенхелем и молодым горошком; «Символ города» с маленьким выпеченным корабликом, как на шпилье Адмиралтейства, и дальневосточным гребешком; «Заполярье» — камчатский краб с муссом из пармезана... Девятый курс отдает дань известному тарту «Белые ночи», а десятый — Friluftslif (кефир из фермерского козьего молока в виде сорбета и земляники) посвящен скандинавской поре белых ночей. Название дословно переводится с норвежского как «свободная жизнь под открытым небом».

КЕФИР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА
С ЗЕМЛЯНИКОЙ ИЗ НОВОГО СЕТА



ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА И КЛЮКВОЙ

«Северянин» меняет историю

Известный ресторан, более десяти лет связывающий свою концепцию с эпохой Серебряного века и названный в честь поэта-футуриста Игоря Северянина, полностью обновился.

В новой концепции заведения — петербургская эстетика и северная русская кухня, вобравшая в себя национальные традиции и европейские тренды — как исторически сложившиеся, так и новые. То есть «Северянин» теперь — это, скорее, петербуржец или житель северной части России. В основе блюд — узнаваемые вкусы и продукты, знакомые из детства и русской классической литературы: овощи и корнеплоды, северные ягоды и травы, утка и оленина, северная рыба и свежие морепродукты, домашние заготовки. Более 80% продуктов — отечественные; география поставок — от Ленинградской области,

Карелии, Мурманска до Дальнего Востока. В меню — рыбная и мясная скобянка, оливье со шпротами, а еще суткой или языком, калитки с разнообразными топпингами, самолепные пельмени и вареники, стейк из карельской форели, мясо по-строгановски с картофельным пармантье... По выходным — специальные предложения, ориентированные на сезонный продукт. А по воскресеньям планируются традиционные чаепития из самовара. Интересно, что в «Северянине» вместо позиции шеф-повара есть позиция бренд-шефа, формирующего основу концепции меню, то есть ресторан готов воплощать идеи приглашенных шефов при неизменности самой концепции ресторана. В определенном смысле «Северянин» можно отнести к поп-ап проектам.

Зоя Пашковская