

ТЫКВЕННЫЙ ДУЭТ В «ТАЙГЕ»

Шеф-повар мультиформатного комплекса Taiga Chalet Club Иван Михайлов и шеф-кондитер заведения Дарья Морозова открывают сезон дуэтом ароматного тыквенного супа и круглобокого яркого десерта в форме тыквы.

Полина Корнилова |

«ПРЯНЫЙ аромат, шелковистая текстура, нежные сливочные нотки — у нашего тыквенного супа классический осенний характер, вобравший в себя все, за что мы любим этот сезон, — рассказывает Иван Михайлов. — Для более насыщенного вкуса можно добавить морепродукты: жареных креветок, вареного краба, слабосоленую рыбу, а также хамон, копченую утку или сесину».

«Тыква» пополнила садовую коллекцию корпусных десертов кондитерской

Taiga Chalet Club в виде цветов, фруктов, ягод и овощей, составив компанию лимонам, бананам, яблокам, картошке, вишням и розам. У Дарьи Морозовой получилось создать своеобразный гастрономический этюд в оттенках и вкусах золотой осени: под хрустящей оранжевой корочкой из шоколадной глазури скрывается начинка из мелко нарезанной тыквы с пряностями в апельсиновом геле. Игру текстур и вкусов поддерживают хрустящая прослойка и облепиховый мусс.



ТЫКВЕННЫЙ СУП



РЕСТОРАН BELLEVUE

Осень с Bellevue

В меню панорамного ресторана Bellevue «Гранд Отеля Мойка 22» появились новые блюда. Грибной сезон в разгаре, и в числе новинок от шеф-повара ресторана Даниила Котова — томленный язык с лисичками и картофельным кремом и судак с лисичками и кремом из цветной капусты. В десертной карте тоже изменения. Шеф-кондитер Розанна Чечеткина представила новый десерт: ромовый бисквит с лаймом и муссом из лесных

орехов. Необычная форма десерта в виде боровика продолжает вариацию на тему ромовой бабы. Оригинально и сочетание начинки с морковью и апельсином с нежным кремом из маскарпоне. У панорамного ресторана чуть ли не самая впечатляющая в городе локация, благодаря которой открывается 360-градусный обзор исторической панорамы Петербурга и вид на Дворцовую площадь и Зимний дворец.

Дебют в Le Courage

В ресторане русско-французской кухни Le Courage — новое меню, дебютная работа молодого шеф-повара проекта Владимира Лущика.

Шеф делает акцент на вкусы дореволюционного Петербурга, когда французские гастрономические традиции пронизывали русскую ресторанную культуру. Среди новинок в разделе холодных закусок — карпаччо из гребешка с домашней сметаной и красной икрой; тартар из говядины с муссом из малосольных огурцов и оливок; подкопченная свекла — ее шеф сервирует с домашним козьим сыром, кедровыми орехами и свекольным балзамиком. В горячих закусках — улитки по-бургундски со сливочно-чесночной

эмульсией и багетом, голубец с креветками, сливочным биском и красной икрой и другие блюда. И, конечно же, в русско-французском ресторане не могли обойти стороной знаменитый салат оливье. Его здесь готовят с печеными овощами в двух вариантах: с крабом и красной икрой; с томленным языком и свежим хреном. Хитами горячих блюд могут стать пельмени с крабом, молодым сыром и сметаной или, например, домашний французский пирог с томленной говяжьей щекой в луковом демигласе и белыми грибами. А среди десертов — креп-сюзетт с дольками апельсина или тарталетка с горгонзоллой, фруктами или ягодами.



РЕСТОРАН LE COURAGE