

ГАСТРОПАРА В СТИЛЕ ФАБЕРЖЕ

РЕСТОРАН ЗАГОРОДНОГО КЛУБА «Б.О.Р.812» ПРЕДСТАВИЛ ОРИГИНАЛЬНУЮ КОЛЛАБОРАЦИЮ С МУЗЕЕМ ФАБЕРЖЕ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Вдохновившись собранием музея, шеф-повар ресторана Сергей Филиппов создал необычную гастропару: десерт «Фаберже» и коктейль «Облепиховый кулер с личи». Внутри десерта в виде малахитового яйца из молочного бельгийского шоколада — начинка из крема эспрессо с черным трюфелем, карамелизированного пекана, соленой мисо-карамели и классического брауни.

Коктейль получился золотым благодаря облепихе. Он легкий и немного кислый, чтобы освежать рецепторы после десерта. Сделан на основе водки, настоящей на ванили, белого вермута и игристого. ■



ДЕСЕРТ «ФАБЕРЖЕ» И КОКТЕЙЛЬ «ОБЛЕПИХОВЫЙ КУЛЕР С ЛИЧИ» В РЕСТОРАНЕ КЛУБА «Б.О.Р.812»

МЯСО ДОПОЛНИЛИ ИКРОЙ

РЕСТОРАНЫ БРЕНДА MEAT_COIN СОВМЕСТНО С «РУССКИМ ИКОРНЫМ ДОМОМ» РАЗРАБОТАЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ В МЕНЮ ПОД НАЗВАНИЕМ SURF & TURF. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

В раздел вошли четыре авторских блюда, в которых соединяются вкусы премиального мяса и черной икры. Начать стоит с запеченного картофеля с копченой фермерской сметаной, соусом бермонте и черной икрой. В качестве закуски готовят и суши из мраморной говядины с икрой. В роли основного блюда выступает филе

миньон, его готовят по технологии сувид и обжаривают на гриле, подают с соусом демиглас и черной икрой. Интересен по вкусовым сочетаниям и специальный бургер с мраморной говядиной на пышных булочках бриошь с соусом тартар: он сервируется икрой при подаче. ■



ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ДЕМИГЛАС И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ В РЕСТОРАНЕ MEAT_COIN



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ ICE & FIRE В РЕСТОРАНЕ SINTONO

ЛЕД И ПЛАМЯ В РЕСТОРАНЕ SINTONO

В АЗИАТСКОМ РЕСТОРАНЕ SINTONO ОТЕЛЯ FOUR SEASONS LION PALACE ST. PETERSBURG ДЕСЯТИЛЕТНИЕ ОТЕЛЯ ОТМЕЧАЮТ СПЕЦИАЛЬНЫМ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ СЕТОМ ICE & FIRE. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Фирменную концепцию ресторана, название которого образовано от первых букв трех городов (Сингапур, Токио, Гонконг) раскрывает новый сет, выстроенный на контрасте холодных и горячих блюд. Также появился новый коктейль, вдохновленный рецептурой классического сингапурского слинга и древней легендой о львах, охранявших волшебное озеро. Аперитив готовят на основе джина, настоящего на листьях кафирского лайма, с нотками свежего ананаса и пикантными акцентами сычуаньского перца.

Впервые ресторан представляет шеф-амбассадора Владимира Пака — обладателя звезды Michelin и чемпиона мира по приготовлению суши. Он вместе с командой шеф-повара ресторана Бадмы Адучеева обновит гастрономическую концепцию Sintoно. В числе новинок от Бадмы Адучеева — специальное теппаньяки-меню. За ужином в приватной комнате Теппаньяки можно не только попробовать японские специалитеты в авторской интерпретации шефа, но и понаблюдать за их приготовлением. ■

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, Guide «Территория развития»)

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
Василиса Сатирская — 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: ООО «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4

Тираж: 9000. Распространяется бесплатно. 16+

Фото на обложке: Евгений Павленко