

АТЛАС ВКУСОВ И ВПЕЧАТЛЕНИЙ

Новый ресторан Atlas Vin Bistro вдохновлен атмосферой и традициями юга Франции и Лазурного берега.

Альбина Самойлова |

ЗДЕСЬ готовят европейскую еду с французским акцентом и с деликатными азиатскими мотивами. Шеф-повар Михаил Хан отдает предпочтение локальным фермам и намерен обновлять меню каждый сезон.

В холодное время года весьма кстати французский луковый суп, в который шеф добавляет херес и сервирует с гренками бриошь. На горячее готовят филе утки с баклажаном и соусом берблан, слоеный пирог с телячьей щекой и горгонзоллой, татаки из говядины с сыром бри, жареным луком и картофельным кремом. Мурманские гребешки обжаривают и подают с кокосовым соусом и картофельным пюре. Классическая спаржа с яйцом пашот составляет гармоничное трио с угрем, тартар из говядины сервируют с сырным муссом и трюфельным

маслом, жареные артишоки подают струфельно-кокосовым соусом. В числе специалитетов есть и русский салат в двух вариациях: традиционный с куриным филе и нарядный с лососем слабой соли и красной икрой.

Из названия Atlas Vin Bistro ясно, что к вину здесь отношение особое. За навигацию по дегустационным маршрутам отвечает квартет сомелье: Дарья Кандраханова, Ольга Клименская, Максим Гладков, член российской ассоциации сомелье и призер конкурса Russian Wine Trophy 2022, и Екатерина Азизова, эксперт и преподаватель по коньякам, аккредитованный межпрофессиональным национальным коньячным бюро BNIC.

В лаконичном интерьере ресторана — мебель в скандинавском стиле, а серый с сиреневым оттенком цвет стен и темно-зеленый кафель напоминают о лавандовых полях Прованса.



РЕСТОРАН ATLAS VIN BISTRO

В ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП ШЕФ-ПОВАР ДОБАВЛЯЕТ ХЕРЕС И СЕРВИРУЕТ БЛЮДО С ГРЕНКАМИ БРИОШЬ



РЕСТОРАН «СЕТЕ»

«Сетте» с непринужденной атмосферой

Гастробар «Сетте» — новый проект в стиле casual dining.

Здесь два уютных зала: open kitchen для проведения мероприятий и больших компаний и видовой зал с барной зоной и столами у окна. Летом планируется открыть террасу во дворе.

Шеф-поваром проекта стал Андрей Вайтович («Ф. М. Достоевский», Bella Leone, La Culla). Шеф рекомендует начать с брускетт с капрезе или ростбифом и с креветок пиль-пиль (в кипящем масле на сковороде с чили и тимьяном). Из горячего стоит выбрать спагетти с ягнёнком и томатным песто или филе миньон с гратеном дофинуа под перечным соусом. Из необычных позиций можно попробо-

вать петуха, которого маринуют в вине в течение двух суток с овощами и кореньями, а после подают с гарниром из панчетты, шампиньонов и карамелизированной моркови.

На сладкое — например, запеченное яблоко с ежевичным соусом и вяленой клюквой или редкий десерт — шоколадный фондан без глютена с мороженым из ряженки.

В винной карте — более пятидесяти наименований вин, аперитивы и дижестивы. Здесь готовят фирменные коктейли по мотивам шедевров кинематографа. В интерьере преобладают насыщенные оттенки зеленого и природные материалы.

Морская стихия в Porto19

В рыбном ресторане Porto19 теперь предлагают устриц. И в меню появились новые интересные позиции.

Устрицы «Специаль Касабланка» из Марокко, «Розовую Джоли» из Намибии и другие подают в двух версиях: в классической — с винным уксусом, шалотом и лимоном и в фирменной — с «жемчужиной» из маракуйи и кокосового масла.

Меню от шеф-повара Мурада Бердиева пополнилось новыми блюдами: равиоли с крабом, черная треска с орзо с чернилами каракатицы, палтус с соусом шампань и суп из ягнёнка. В меню два десятка блюд, большинство — рыбные и из морепродуктов. Здесь готовят выдающийся слоеный пирог с лососем и шпинатом, впечатляющего сибаса на гриле и редкую рыбу дон дори под соусом с вермутом. Фиш & чипс с двумя зажаренными ломтиками палтуса, картошкой фри и соусом айоли в «тарелке» из жареной рыбьей кожи отличается от «народной» еды и становится вполне гурманским блюдом. В винной карте от сомелье Вероники Вильчик (Birch) акцент сделан на белые вина.

Интерьером ресторана занималось DA Bureau. Обстановка лаконична, но не без изысков. Рельеф на дубовых столешницах сделан в виде ряби на воде, штукатурка на стенах напоминает морские волны, вместо люстры — огромная рукотворная раковина с точечным светом, парящая на тросах над столом в комнате для компании. В центре зала — раковины с устрицами на льду, моллюски откроют и засервируют на глазах у гостей. Кстати,



РЕСТОРАН PORTO19

в названии Porto19 заложена дань уважения петербургскому ресторану «Порто Мальтезе», в котором двадцать лет назад Мурад Бердиев начинал свою поварскую карьеру.