

«МА» ВЗЯЛСЯ ЗА ХУРМУ

Шеф-повар ресторанов «МА» Андрей Шашорин обновил меню, добавив яркие блюда из хурмы.

Зоя Пашковская |

КОНЦЕПЦИЯ «МА» — модная итальянская и домашняя грузинская кухня, и новые блюда поддерживают это направление. В разделе закусок появились бриошь с хурмой и козьим сыром и карпаччо из хурмы с оливковым маслом, медом, пармезаном и кедровыми орешками. Стоит попробовать салат с хурмой, фетой и страчателлой с кремом бальзамик и оливковым маслом, сервированный семечками и мятой.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОБОЖЕННОЙ ХУРМОЙ И КАМАМБЕРОМ

Обоженная хурма с камамбером придает новый оттенок вкуса медальонам из говядины: горячее блюдо подается с соусом на основе сливок, стущенки и трюфельного масла. А на десерт стоит попробовать хурму с муссом из вареной сгущенки с маскарпоне. Обновления в основном меню коснулись нескольких позиций. В качестве закуски появились, например, креветки с жареным виноградом и фисташковым соусом; тартар из говядины с козьим сыром и черносливом с трюфельным маслом; тартар из форели с печеным перцем и аджикой. На горячее теперь можно заказать медальоны из говядины с жареным цукини. Однозначно стоит попробовать грибной жульен из белых грибов и шампиньонов с камамбером и луком конфи.

The Legends: джаз, рок и американская классика

В новом ресторане The Legends в Никольских рядах устраивают джаз- и рок-джемы и готовят американскую гастрономическую классику. The Legends открыли трое единомышленников: предприниматель из мира ресторанной индустрии Глеб Никитин (ресторан «Ценности», закусочная Apollo 60), глава группы компаний «Дюна» Иван Броварник и юрист Александр Пеляев. В какой-то степени ресторан стал правопреемником Hard Rock Cafe, который был здесь до этого. Его наследие органично вписалось в антураж нового заведения: например, в интерьере — по-прежнему гитары Шнурова и Розенбаума и другие музыкальные инструменты. Атмосфера заведения переносит в Америку эпохи 1980–1990-х годов, пространство поделено на тематические зоны, каждая из которых посвящена конкретному исполнителю или коллективу. С четверга по субботу со сцены в The Legends звучит живая музыка: каверы, джазовые композиции и рок-джемы.

Шеф-повар проекта Сергей Чемагин собрал в меню популярную американскую классику в авторском прочтении и эффектной подаче. На первых ролях бургеры, стейки и текс-мекс (блюда техасско-мексиканской кухни). В меню бургеров и сэндвичей — семь позиций, каждая из которых готовится в формате king-size. Даблдекер, самый крупный бургер, готовят с двумя котлетами и подают с овощами и соусами ранч и BBQ. Фрешбургер с нежной куриной котлетой заворачивают прямо в зеленые листья салата, а филадельфийский чизстейк подают в круассане. Конечно, в меню есть куриные наггетсы и свиные ребра BBQ, чили кон карне и венский шницель, стейк «Рибай» и лепешки фахитос. Свою интерпретацию музыкальных хитов предлагает миксолог проекта Кирилл Книга. «Великолепная восьмерка» авторских коктейлей создана под влиянием композиций, вошедших в историю рок-музыки, а сама карта оформлена в виде виниловой пластинки.



ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Сезон белого трюфеля в Jerome

В ресторане Jerome появились блюда с белым трюфелем. Повара во всем мире называют этот гриб «бриллиантовым» за исключительное качество и высокую цену. В классические блюда в ресторане по умолчанию натирают два грамма трюфеля. Но настоящие ценители Tartufo bianco могут просить и больше, уверяют в Jerome. Тартар из говядины, ризотто бьянко, домашние равиоли с телятиной, спагетти — все эти блюда подают здесь с белым трюфелем. Можно даже купить целый гриб домой — он действительно в состоянии изменить вкус яичницы на завтрак.

