

В REGIONS НОВЫЙ ШЕФ

В ресторане Regions шеф-поваром стал Евгений Далдин. Он масштабно обновил меню, построенное по географическому принципу.

Альбина Самойлова |

В ПОРТФОЛИО шефа — известные проекты: он был су-шефом в Harvest, Recolte и Futurist.

Раздел с закусками пополнился двумя амисбушами — это камчатский краб на бриоши с копченой сметаной и вяленным желтком и маринованные грибы эринги из Алтая на тарталетке с картофельным муссом и копченой сметаной. В разделе, посвященном гастрономии Северо-Запада, появились фермерский мягкий сыр

с тархуном и медом в сотах, копченый палтус с зеленым горошком, шпинатом и сметаной и слоеный пирог с уткой, белыми грибами и сливочным соусом с черными лисичками. Центральную Россию представляют пшеница с томленными телячьими щечками, говяжье ребро с белыми грибами и мясным жу; кухню Сибири — ростбиф из марала с картофельными клецками и луковым муссом. В разделе Дальнего Востока прибавились камчатский краб с томатами и стручковым горохом и два блюда из гребешка. Всего в меню Regions появилось 14 новых блюд.

Обновления коснулись и дневного меню: теперь по будням в ресторане готовят блюда только из специальных сетов.



КАМЧАТСКИЙ КРАБ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И ВЯЛЕННЫМ ЖЕЛТКОМ

Их можно назвать гастрономическим путешествием по пяти регионам России: Сибири, Северо-Западу, Дальнему Востоку, центру и югу России. Новой будет и десертная карта. Сейчас уже можно по-

пробовать тарт с мандаринами, воздушную «Павлову» с ягодами и домашнее мороженое с ягодами, страчателлой и миндальной меренгой, которое готовят у стола.

Турне по Востоку в Sintofo

В течение всего года каждый из сезонов ресторан Sintofo в отеле Four Seasons Hotel Lion Palace посвятит знакомству с кулинарным наследием одной из стран Востока. Этот гастрофест расширяет концепцию «Сингапур — Токио — Гонконг», вокруг которой традиционно строятся сезонные обновления ресторана.

Открывает гастрономическое турне voyage в Китай. В меню от бренд-шефа ресторана Бадмы Адучеева десять позиций. В их числе 23 разновидности сашими — от традиционных до авторских. Восемь фирменных роллов вдохновлены образами драконов: Огненным, Золотым, Морским и Тигровым.

Главное блюдо в закусках — салат с уткой по-пекински и грушей. Это обжаренные слайсы утиной грудки, маринованной в соусе хойсин и специях, на подушке из микс-салата с трюфельным понзу и маринованной грушей. Стоит попробовать и кисло-острые обжаренные креветки со стеблем бамбука с бланшированными древесными грибами муэр. В разделе супов собраны бестселлеры: китайский грибной суп и мисо с лососем, три разновидности рамена, бульон с вонтонами и традиционный японский суп сукияки.

Основное меню охватывает целую палитру азиатских блюд. А сибаса в гонконгском стиле готовят исключительно по предварительному заказу. Рыбу сначала маринуют целиком в шаосинском рисовом вине из Китая, потом удаляют кости, оставляя голову и хвост, выкладывают корень имбиря и зеленый лук и отправляют готовиться на пару.



РОЛЛЫ GOLDEN DRAGON

Заслуживают внимания и десерты из китайской капсульной коллекции от шеф-кондитера отеля Ирины Лыловой. Очень эффектен авторский десерт в виде воротника-стойки церемониального женского платья ханфу, история которого насчитывает несколько тысячелетий. Блюда Поднебесной останутся в меню до конца марта.



Midl — классика и рок-н-рол

На месте французского бара Sante на Петроградской стороне команда Imbibe Crew (Faro, Imbibe, Harvey) открыла новый бар midl.

Идея авторов проекта состояла в миксе атмосфер рок-н-ролла и классического бара с коктейльной картой, связанной с поп-хитами 1980-х, 1990-х и начала 2000-х. Шеф-бармен проекта — Лионел Рабеаривелу. В меню есть, например, коктейль Livin' La Vida Loca — твист на Dirty Martini на основе хереса, джина на кокосовом масле и рассола из ананаса, Dancing Quince — вариация на Hugo с добавлением айвы, Clover Club с сакурой. Названия напитков отсылают к композициям исполнителей того вре-

мени: Sher, Robbie Williams, Abba и Ace of Base. Кухню запустил Александр Галуза (шеф-повар Commons). Меню небольшое, но оригинальное. На старт стоит взять, например, ливанскую мухаммару (намазка) с пшеничной лепешкой, хрустящие оливки в кляре с цитрусовым айоли. На горячее — говяжью щеку с тыквенным кремом и гелем из красных яблок или стейк из форели с кускусом в соусе из маринованных томатов черри. В интерьер бара внесены незначительные изменения: предпочтение отдали лаконичному дизайну в светлых тонах.