

50 рестораны

Интерес к новым вкусам ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ВЕСЕННЕГО МЕНЮ

Шеф-повар De Kas Виталий Михайлов



В DE KAS МЫ ПРОПАГАНДИРУЕМ НОВЫЙ ФОРМАТ КУЛЬТУРЫ ЕДЫ: ПОГРУЖАЕМ ГОСТЯ С ПОМОЩЬЮ ВКУСА НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ОПРЕДЕЛЕННОЙ ВИЗУАЛИЗАЦИИ В МИР ГАСТРОНОМИИ СТРАНЫ, КОТОРОЙ ПОСВЯЩЕН УЖИН

— Совсем недавно в De Kas стартовала серия уникальных ужинов «Семь нот Португалии». Что на этот раз вы привезли из своих гастрономических туров для обновления меню в этом сезоне?

— Все привыкли, что когда мы говорим о той или иной стране, мы представляем в первую очередь архитектурные сооружения или знаменитых людей, реже — думаем о кухне. В De Kas мы пропагандируем новый формат культуры еды: погружаем гостя с помощью вкуса национальных продуктов и определенной визуализации в мир гастрономии страны, которой посвящен ужин. На этот раз из гастрономических туров мы привезли очень крутые идеи и необычные для Нижнего Новгорода продукты, например соленую треску — бакаляу, вяленое яйцо осьминога, очень напоминающее итальянский деликатес ботарга, и экзотический цитрус — буддахэндс (в переводе «рука Будды» — Q). Также в Португалии я успел пройти стажировку в лучшем национальном ресторане со звездой Мишлен и погрузиться в философию потребления и особого обращения

с продуктом в этой стране. Я с удовольствием рассказываю о своем опыте на ужинах и делюсь новыми впечатлениями со своими гостями.

— Какие изменения ожидаются в меню ресторана этой весной?

— Мы подвластны мировым тенденциям и стараемся сделать акцент на использовании локальных продуктов. Также мы ставим небольшие гастрономические эксперименты с ферментацией, вялением и длительным томлением. Кроме того, сейчас становится актуальным показывать «истоки» продукта на тарелке, то есть открыть его истинный вкус, погрузив гурмана в среду обитания главного ингредиента. Этой весной в основное меню для истинных ценителей португальской кухни будет введено новое блюдо, которое подается на ужин: халибут с маринованными водорослями и саликорнией в копченом масле и рыбном соке. Рыбный сок здесь добавляется как раз для понимания тонкостей среды обитания продукта. Мы показываем вам стихию моря у вас на тарелке!

— Если говорить об особенностях бизнес-ланча De Kas, что вы можете предложить своим гостям?

— Мы много времени уделяем разработке бизнес-ланча. Нужно суметь придумать вкусный, интересный и разнообразный состав блюд, при этом чтобы он был изысканным с точки зрения гастрономии. Это крайне сложно, но мы на верном пути. Я считаю, что гостям нужно прививать интерес к новым вкусам и сочетаниям. В De Kas мы хотим разбавить консервативность вкусовых привычек нижегородцев!

— И напоследок, есть ли новинки среди напитков этого сезона? Будете ли вы обновлять винную карту?

— Винную карту, конечно же, мы не оставим без внимания. Этой весной гостей нашего ресторана ждет много интересных позиций. Наш сомелье разработал новое сезонное предложение, а на данный момент создает свою серию уникальных весенних винных вечеров, о которых вы узнаете чуть позже!

Беседовала Екатерина Тарасова