

# Нескучные традиции

## О ресторанах Lotte Hotel Moscow

Владимир Гридин |



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА

**ДЛЯ** искушенного едока отельные рестораны обычно представляют мало интереса. Плотный завтрак — максимум, что они могут дать путешественнику. В случае с Lotte Hotel Moscow все наоборот: в рестораны отеля идут специально, чтобы попробовать новое и необычное.

Пятизвездный отель в историческом центре Москвы стал точкой гастрономического соприкосновения Востока и Запада. Рестораны Ovo by Carlo Scasso и MEGUMI в отточенной, почти каллиграфической форме демонстрируют различие двух кулинарных миров.

Европейскую кухню здесь представляет OVO by Carlo Scasso. Его патрон Карло Кракко — шеф-повар с мировым именем

**ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА MEGUMI. ГОВЯДИНА ВАГЮ НА КАМНЕ ВУЛКАНА ФУДЗИЯМА. СИБАС НА ЛИСТЕ МАГНОЛИИ**



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА

**ТАЛЬОЛИНИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И МАСЛОМ ИЗ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ**



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ РЕСТОРАНА

**OVO — ЕДИНСТВЕННЫЙ РЕСТОРАН ШЕФ-ПОВАРА КАРЛО КРАККО ЗА ПРЕДЕЛАМИ ИТАЛИИ**

и мишленовской звездой, переизобретающий современную итальянскую кухню. Ресторан в Москве стал его первым опытом работы вне Италии, где Кракко известен как судья в итальянской версии «Мастер-Шефа» и ведущий «Адской кухни». Телеизвестность не мешает Кракко твердой рукой вести собственный ресторан в Милане: Scasso входит в число лучших ресторанов мира. Гастрономические традиции, историю и культуру Италии Кракко превращает в блюда, поражающие виртуозным обращением с продуктами.

Ему принадлежат рецепты сваренного в томатной воде ризотто с морепродуктами и спагетти из яичных желтков. Уже их достаточно, чтобы понять: Кракко готовит так, чтобы понимали сложное, но не пренебрегает простым. Его кухню отличают легкость, эффектность и выверенность подачи, совершенство сочетания простых, но отнюдь не скучных ингредиентов, изящество. При этом он считает себя не революционером, а провокатором, пытающимся изменить восприятие итальянской кухни.

Ежедневную вахту на кухне OVO by Carlo Scasso несет его верный падаван Эмануэле Поллини. Пасты, ризотто, мясные и рыбные блюда он готовит с применением современных техник и использованием местных ингредиентов. Интересно читать простые названия в меню и удивляться изощренности воплощения знакомого блюда, когда оно оказывается перед тобой на тарелке.

За Восток отвечает ресторан современной японской кухни MEGUMI, славящийся использованием редчайших продуктов.

Здесь можно попробовать сукияки из говядины вагю, хрустящих креветок в специях канзури (для создания этой пасты из чили и юзу требуются холод, снег и три года созревания), карпаччо из «златоглазой рыбы» киммэдай. Суши и роллы тут соседствуют со стейками из лучшей говядины, а в аквариуме полно морской живности, которой можно не только любоваться: камчатского краба, устриц, канадских лобстеров, гребешков и моллюсков готовят в разных вариациях. Говорят, тут можно даже оставить заказ на рыбу фугу, лицензию на приготовление которой в России имеют всего два человека. За приготовление и подачу блюд отвечают два японских и два российских шеф-повара, за работой которых можно наблюдать на открытой кухне ресторана.

MEGUMI — это азиатская роскошь. И в еде, и в интерьерах. В оформлении ресторана использованы натуральная кора дерева, природный камень, светильники в форме японского колокола бонсэ; в центре зала висит огромный бронзовый колокол — точная копия колокола из японского храма Тодайдзи в городе Нара, стена 500-метрового обеденного зала обита старинной тканью кимоно, на предметах текстиля изображены гейши. Бар ресторана помимо прочего предлагает восемь разновидностей сакэ, включая игристое. Этот японский ресторан умеет, избегая клише и стереотипов, показать лучшие кулинарные традиции Страны восходящего солнца.

MEGUMI с японского переводится как «благословение». И если благословение может быть гастрономическим, то это явно о ресторанах Lotte Hotel.