

# PORT: СЛАДКОЕ С КОНЦЕПЦИЕЙ

Шеф-кондитер ресторана Port Александр Свиридов (известный по работе в ресторанах «Гастроли», «Арка») создал концептуальное десертное меню.

В нем нет классических десертов, только авторские разработки. Например, сырный мусс с абрикосами: в этом блюде воплощается идея осенней консервации продуктов на зиму, поэтому мусс подается с домашними консервированными абрикосами. Весьма смелым блюдом можно назвать ганаш с водорослями: сочетание сладкого и соленого — шоколад с водорослями и черной смородиной с соусом из щавеля. Здесь подают и торт для сыроедов — черничный Raw, в нем нет никаких ингредиентов животного происхождения, он готовится без термической обработки.

В меню значатся также шоколадный ганаш с водорослями, миндальный торт с заварным кремом, моти с жасмином, сливочно-кофейный крем с брауни и другие нетрадиционные десерты.



Сырный мусс  
с абрикосами

МАРИГАРИТА НЕФЕДОВА

# МЯСНОЙ MUST НА ПЕТРОГРАДСКОЙ



БЕЛЛА ФЕДОРОВА

Новый двухэтажный ресторан Must на Большом проспекте открыт совладельцами компании Vona Capona и кооперативом Bastards шеф-поваров города. Ресторан рассчитан на 100 посадочных мест

Здесь концентрируются на сочетании мясных блюд и разных сортов пива и коктейлей. Мясо готовят по технологии Ragged & Crispy: сначала оно долго томится, потом обжаривается в печи хоспер (в Must представлена редкая для России модель Basque Grill). В результате образуется хрустящая корочка, а само мясо становится мягчайшим и сочным. В меню — телятина на воздушной булочке бао (тушится в течение 72 часов), куриные сердечки в пряном восточном соусе, утиная ножка конфи с кремом из копченого батата и фруктовым соусом демиглас, блюда из рыбы. Сидя за барной стойкой, можно наблюдать за работой поваров на открытой кухне.

Брутальный дизайн ресторана разработало архитектурное бюро DA. В оформлении интерьера принимал участие каллиграф Покрас Лампас, он расписал стены в различных техниках. Форма персонала и аксессуары — от петербургского дизайнера Нелли Недре.

# «ШАЛЯПИН» С РАЗМАХОМ

В ресторане «Шляпин» на Тверской улице с 1 по 7 октября действует специальное юбилейное меню в честь десятилетия заведения. В этом меню — только новинки, созданные в русле мировых гастрономических трендов. Также с 1 по 8 октября в «Шляпине» накрывают юбилейный стол в формате фуршета. Здесь, кроме новинок, — любимые блюда гостей ресторана, ставшие хитами: щучьи котлеты, голубцы из краба, домашнее сало, тартар из тунца, бифштекс из мраморной говядины, икра по-шляпински.

Шеф-повар ресторана Александр Чижов работает здесь с самого открытия. В концепции кухни — классика русской гастрономии, сочетание традиционных позиций и новых блюд в авторской интерпретации.



Щучьи пельмени