

MOLTO BUONO 2.0: РЕМЕЙК

РЕСТОРАН MOLTO BUONO НА УЛИЦЕ ЖУКОВСКОГО ОБНОВИЛ СВОЮ КОНЦЕПЦИЮ: ТЕПЕРЬ АКЦЕНТ ДЕЛАЕТСЯ НА НЕБАНАЛЬНОЕ И РЕДКОЕ ВИНО, СОВРЕМЕННУЮ И ПОНЯТНУЮ КУХНЮ.

Проект получил название Molto Buono 2.0. Ремейком открывшегося в 2014 году бара занимались его создатели — сомелье и винные эксперты Снежана Ревчук, Василий Сироткин и Иван Дмитриюков. Гастрономическая составляющая выступает как дополнение к винной. Новая винная карта — не массовый продукт. В ней собраны напитки «ручной работы» от виноделов нового поколения, с трепетом относящих-

ся к сокровищу своего региона, «автохтоны» и великие вина. Среди разделов карты — «пузырьки против невзгод», «настроение Rose» и вина Старого Света.

Бренд-шефом проекта стал Павел Казьмин (Honest, Moments, Cork и Tilda Food & Bar), а шеф-поваром — Андрей Воробьев (Fabrika Bar, Tarantino Bar, Negroni Bar & Enoteca — в Нижнем Новгороде и Lysverket в Норвегии). За сладкое отвеча-



ИНТЕРЬЕР ОРИГИНАЛЕН,
НО НЕ ПЕРЕГРУЖЕН

ет Ильназ Искаков («Полный балет»). Его стиль — десерты «с характером»: «Есть брутальные и буйные, классические и строгие, спокойные и нежные, есть более привычные, а есть — не для всех». ■



KUZNYA HOUSE ПОДДЕРЖИВАЕТ ИДЕЮ ДОМА В НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ

КАК ГОВОРИТ БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА KUZNYA HOUSE ГЛЕН БАЛЛИС, «Я ЛЮБЛЮ ПРОСТУЮ ЕДУ С ИЗЮМИНКОЙ». В НОВОМ МЕНЮ ВРОДЕ ВСЕ ПРОСТО, НО В КАЖДОМ БЛЮДЕ — ЧТО-ТО НЕОБЫЧНОЕ.

В русле нынешнего тренда, оба шефа — и Глен Баллис, присоединившийся к команде ресторана в мае, и петербургский шеф-повар Руслан Закиров — делают акцент на местные и сезонные продукты. Запуская новое меню, бренд-шеф говорил, что для него Kuznya House как

БАКЛАЖАН СО СЛАДКИМ МИСО И ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ

неограниченный алмаз: «У него большой потенциал, но пока нет четкой формы. Четыре основных момента, которые я хочу привнести: дисциплина, творчество, веселье, ориентация на качественные продукты... Главная идея — найти сущность ресторана и улучшить ее».

Среди новых блюд — запеченное авокадо с крабом, бобами эдамаме, вешенками и соусом голландез; хрустящие артишоки с дзадзики и томатной сальсой; баклажан со сладким мисо и греческим

йогуртом; креветки на гриле с зеленым лобием и козьим сыром; орзо с томатами, базиликом и овечьим сыром; утиная ножка конфи с запеченным бататом и капонатой.

В пространстве ресторана тоже пытаются создать домашнюю атмосферу. Не нарушая историческую планировку, помещение разделили на три части: большой зал с баром и сценой, кухню шефа и чайную комнату с большими диванами и книжными полками. ■

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ В «РЫБЕ»

В СЕНТЯБРЕ ИЗВЕСТНЫЙ РЕСТОРАТОР АРАМ МНАЦАКАНОВ РЕАЛИЗОВАЛ СВОЮ ДАВНЮЮ МЕЧТУ: УСТАНОВИЛ В РЕСТОРАНЕ «РЫБА» НАСТОЯЩУЮ ДРОВЯНУЮ ПЕЧЬ. ТЕПЕРЬ ЗДЕСЬ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ ВСЕ ВИДЫ ПИЦЦЫ.

Традиционная печь Valoriani сделана на заказ специально для ресторана и проделала путь в Петербург из Флоренции. Ее дно изготовлено из особой огнеупорной глины, которую прессуют и обжигают при температуре более 1300°C в течение примерно 16 часов.

Все рецепты итальянский бренд-шеф Антонио Фреза разработал вместе со

своим другом, шеф-поваром ресторана «Рыба» Дмитрием Назарихиным. Этим летом он учился искусству приготовления пиццы в печи во Флоренции у другого друга Антонио — шефа Romualdo Rizzuti в ресторане Le Follie di Romualdo, который знаменит своей воздушной пиццей. Следуя классической традиции, в ресторане «Рыба»

делают особое тесто. Каждый раз замешивая его исключительно из специальной итальянской муки Caputo, повара выдерживают тесто 72 часа, прежде чем испечь из него пиццу, которая, в отличие от устоявшегося на рынке шаблона, готовится диаметром не менее 25–27 см. Как говорит Антонио, тесто состоит на 80% из воды, поэтому пиц-

ца получается действительно легкой. Команда шеф-поваров тщательно подошла и к выбору продуктов для начинки: здесь свежая фермерская страчателла и буррата, белые грибы, цукини и баклажаны, сицилийские анчоусы и боттарга из кефали с Сардинии, аргентинские креветки, острая салями Nduja из Калабрии. ■