

ДЕТСТВО В «ЮНОСТИ»

ДВУХЭТАЖНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН «ЮНОСТЬ» В ТОРГОВОМ ЦЕНТРЕ НА УЛИЦЕ САВУШКИНА ДЕТЬМИ ЗАНЯЛСЯ ВСЕРЬЕЗ.

Каждое воскресенье в ресторане проходят кулинарные мастер-классы, бесплатные занятия по английскому языку, уроки по робототехнике и праздники для детей. А в детской комнате есть масса всего интересного: карандаши и раскраски, книжки, качели, чудо-дом и лазалки для энергичных игр. За детьми присматривает профессиональная няня.

В «Юности» можно отпраздновать день рождения — с анимационной программой и детским столом. Есть здесь и детское меню, специально разработанное шеф-поваром для завтрака, обеда и ужина. ■

ДЕТСКАЯ КОМНАТА — СВЕТЛАЯ И ПРОСТОРНАЯ



НИТЧ НА ПЕТРОГРАДСКОЙ

КОМПАНИЯ ITALY GROUP ОТКРЫЛА ВТОРОЙ МЯСНОЙ РЕСТОРАН НИТЧ НА ПРОСПЕКТЕ МЕДИКОВ. ПРОЕКТ БУДЕТ СОВМЕЩАТЬ СРАЗУ ДВА ФОРМАТА: В СОСЕДНЕМ ПОМЕЩЕНИИ С ОТДЕЛЬНЫМ ВХОДОМ ОТКРОЕТСЯ ПРЕМИАЛЬНЫЙ ФАСТФУД С ПАРАДОКСАЛЬНЫМ НАЗВАНИЕМ «ЗАБЕГАЛОВКА».

Новый Hitch отличается масштабом: двухэтажный, площадью 600 кв. м, с большим мангалом весом полторы тонны, на котором готовят мясо на открытом огне, с собственной пекарней, детской комнатой и залом для родителей с детьми на втором этаже. Интерьер выполнен в урбанистическом стиле — кожаные кресла, большой деревянный стол на первом этаже и мраморный — на втором. Здесь высокие потолки и бетонные стены с портретом кинорежиссера, короля триллеров Альфреда Хичкока.

Главное в меню — это мясо молодых бычков из Брянской области в разных вариантах: классический тартар, сочный рибай, карпаччо по авторскому рецепту бренд-шефа Ильи Бурнасова, неординарные фланк, флэт айрон, мачете, а также прочие мясные специалитеты. Это большое мраморное ребро бычка, салат с пастрами и рукколой, томленные говяжьи



щечки с запеченными овощами. Среди хитов — Hitchburger с сочной котлетой, голубцы с мраморной говядиной и рубленый бифштекс с яйцом пашот.

Особая гордость ресторана — стейки сухого вызревания, которые проходят месячную выдержку в специальном шкафу, после чего получают особенный насыщенный вкус и сочность при приготовлении.

Для винной карты бренд-сомелье София Бракалья подобрала более 70 позиций. В пивной карте ресторана — 12 сортов бельгийского и около 30 сортов бутылочного пива из разных стран. ■

АЛЬФРЕД ХИЧКОК УСТРОИЛСЯ В ГЛУБИНЕ ЗАЛА

ОСЕНЬ В «СЕВЕРЯНИНЕ»

НЕ ИЗМЕНЯЯ ТРАДИЦИЯМ СЕВЕРНОЙ, РУССКОЙ И ПЕТЕРБУРГСКОЙ ГАСТРОНОМИИ — А ИМЕННО ТАК ПОЗИЦИОНИРУЕТСЯ КУХНЯ РЕСТОРАНА «СЕВЕРЯНИН», — ШЕФ-ПОВАР КОНСТАНТИН ОПЕСКИН ОБНОВИЛ НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ В МЕНЮ.

Теперь здесь подают речную форель горячего копчения с чесночно-сметанным соусом. Речная карельская форель коптится в ресторане на ольховой стружке и подается целиком с листьями микс-салата, лимоном и соусом из сметаны, чеснока, соли и зелени.

Среди новинок — фермерский цыпленок на гриле с домашней аджикой. Цыплята выращиваются на ферме «Илоранта» в Ле-

нинградской области и поступают на кухню ресторана в охлажденном виде. Здесь их маринуют, потом обжаривают на гриле и запекают, затем поливают оливковым маслом с чесноком, посыпают и перцем чили. Нежные котлеты из утки выкладываются на блюдо с картофельным пюре, подкопченным на можжевельнике. Фарш на котлеты готовят из утиной грудки, украшают блюдо моченой брусникой и салатом маше. Здесь

делают и домашние голубцы в сливочно-томатном соусе, в качестве начинки — фарш из утиной грудки, кабачков, моркови, лука, сливочного масла, зелени и специй. Подают их с соусом из томатов в собственном соку, сметаны и зелени. Преобразился и морковный торт. Коржи — с морковью, изюмом и орехами пекан, крем — сырный на основе творожного сыра, декор — цукаты из моркови, орехи и ростки мяты. ■



КОТЛЕТЫ ИЗ УТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ПОДКОПЧЕННЫМ НА МОЖЖЕВЕЛЬНИКЕ