



РЕСТОРАН CLARET
СЕТ ПОДАЮТ ТОЛЬКО ПО СРЕДАМ И ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

Александр вырос в семье военного, вместе с родителями часто переезжал и рано начал путешествовать самостоятельно. «Мой сет рассказывает гостю о вкусах, которые сопровождали меня на протяжении всего моего детства и напоминают о тех местах, где я побывал», — говорит Александр.

«ВОСПОМИНАНИЯ О» В CAFE CLARET

МЕНЮ НОВОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО СЕТА В CAFE CLARET ВЫГЛЯДИТ КАК СЛОЖЕННОЕ ПИСЬМО С НАСТОЯЩЕЙ СУРГУЧНОЙ ПЕЧАТЬЮ. ВНУТРИ — ТОНКИМ ПОЧЕРКОМ БРЕНД-ШЕФА РЕСТОРАНА АЛЕКСАНДРА БОГДАНОВА СЛЕДУЮТ ОПИСАНИЯ БЛЮД С НЕОБЫЧНЫМИ НАЗВАНИЯМИ: «1 ВОСПОМИНАНИЕ», «2 ВОСПОМИНАНИЕ»... В СЕТЕ — СЕМЬ ПЕРЕМЕН И СТОЛЬКО ЖЕ «ВОСПОМИНАНИЙ». ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Шеф родился на Дальнем Востоке, поэтому первые «воспоминания» — это дальневосточная креветка с боттаргой и крыло ската с соусом из карамелизированного порея и кремом из корнеплодов. Для петербуржцев это экзотика, но на Дальнем Востоке

крыло ската считается традиционной едой. А чипсы из льна, которые подаются к оленине, — отсылка к льняному хлебу, который пекла бабушка Александра, когда он приезжал к ней летом в Белоруссию. Кекс из оливок с трюфелем и йогуртом — израильский сю-

жет: школьники страны, по традиции, каждый год сажают деревья. Посадил оливковое дерево и Александр, когда учился в Израиле. Сет подают только по средам и по предварительному заказу. Шеф сам представляет блюда и рассказывает истории. ■

ASKANELI В СОЛНЕЧНОМ

НА ПРИМОРСКОМ ШОССЕ, РЯДОМ С ПЛЯЖЕМ «ЛАСКОВЫЙ», ОТКРЫЛСЯ ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН ASKANELI. ЭТО ПЕРВЫЙ СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ ДРУЗТА ПЕТЕРБУРГСКИХ РЕСТОРАТОРОВ АРТЕМА ГУДЧЕНКО И СВЕТЛАНЫ ГУЗЬ И ОСНОВАТЕЛЯ ОДНОИМЕННОГО ГРУЗИНСКОГО ВИННОГО ДОМА ГОЧИ ЧХАИДЗЕ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Пространство нового заведения впечатляет — это просторный загородный дом с панорамными окнами и четырьмя летними террасами, рассчитанный на 250 посадочных мест. Есть здесь и отдельный зал для частных событий на 25 персон. Необычайно колоритен яркий, теплый интерьер с винтажными грузинскими коврами, оригинальной посудой и вазами с ручной росписью, авторскими панно, резными старинными буфетами. Одежда для персо-

нала разработана совместно с компанией Samoseli Pirveli, которая специализируется на изготовлении национального костюма. В концепции проекта — представить вина, коньяки, чачу и фруктовые дистилляты под брендом Askaneli, одного из ведущих производителей Грузии, в сопровождении канонических грузинских блюд. За кухню отвечает бренд-шеф Максим Галишников — по приглашению основателей проекта он приехал из Владивостока, где был

шеф-поваром сети грузинских ресторанов Supra. Основа меню — специалитеты Грузии: хачапури, хинкали, блюда на мангале, пхали. Шеф предлагает и авторское прочтение темы, например, в меню есть креветки чахохбили, шкмерули с гребешком и хачапури с грузинскими сырами и грушей. Летом планируется запуск второго проекта под брендом Askaneli в центре Петербурга в формате демократичного грузинского бистро. ■



ЯРОСЛАВ ФРОЛОВ
НЕОБЫЧАЙНО КОЛОРИТЕН ЯРКИЙ, ТЕПЛЫЙ ИНТЕРЬЕР С ВИНТАЖНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ КОВРАМИ, ОРИГИНАЛЬНОЙ ПОСУДОЙ И ВАЗАМИ С РУЧНОЙ РОСПИСЬЮ, АВТОРСКИМИ ПАННО, РЕЗНЫМИ СТАРИННЫМИ БУФЕТАМИ

СОСОСОUTURE ОБЪЕДИНЯЕТ ХИТЫ

ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ВЫСОКОЙ РУССКОЙ КУХНИ СОСОСОUTURE, ОБНОВИЛ МЕНЮ А-ЛЯ КАРТ ИЗ ПОЧТИ ДВУХ ДЕСЯТКОВ БЛЮД. НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ УЖЕ СТАЛИ КЛАССИКОЙ, ДРУГИЕ ПО-НОВОМУ ОСМЫСЛЯЮТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Пожалуй, новое меню можно назвать историей самого ресторана за почти десятилетие его присутствия на петербургской гастрономической сцене. Тут и голубчик с крабом в камуфляже из шпинатных листьев, увенчанный красной икрой, и перепелка с ореховой кашей, и карпаччо из северной креветки с маслом мандаринов и грузинской солью, и ленинградские пышки с белой рыбой. Осетра с земляной грушей подают под соусом шампань, а беф а-ля Строганов — с малосольным ананасом, который, как говорят, был альтернативой огурцам на кухнях светского Петербурга.

В меню также русско-финская уха с тефтелями из копченого осетра, каша из топора в оригинальной подаче, как, впрочем, все блюда Игоря Гришечкина. Они обычно не те, что кажутся: в концепции кухни эдакая гастрономическая мистификация. На десерт здесь «своя» «Анна Павлова» — с хрупким меренговым фуэте и ягодным муссом из черной смородины. Вернулся хит десертов — «Мамин любимый цветок» в виде разбившегося цветочного горшка. Меню а-ля карт действует каждый день, кроме понедельника и вторника. ■



СОСОСОUTURE
НОВОЕ МЕНЮ МОЖНО НАЗВАТЬ ИСТОРИЕЙ САМОГО РЕСТОРАНА ЗА ПОЧТИ ДЕСЯТИЛЕТИЕ ЕГО ПРИСУТСТВИЯ НА ПЕТЕРБУРГСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ СЦЕНЕ