

Cristal играет гранями

Новый ресторанный проект Cristal на Синопской набережной, по замыслу создателей (уже сделавших имена Bahroma и «Токио-City»), транслирует в мир многогранность, прозрачность и драгоценность кристалла — от разнообразия блюд, вин и интерьера до хорошего вкуса его гостей. Одно из проявлений прозрачности — панорамные окна ресторана с круговым обзором, через которые можно наслаждаться видами на город и его исторический центр, в частности на площадь Александра Невского и Александрo-Невскую Лавру. Ресторан общей площадью 1780 кв. м рассчитан на 300 посетителей и имеет (что немаловажно для центра города) парковку более чем на 100 автомобилей. Пока любоваться городом можно лишь сквозь огромные окна-стены, но в теплое время года обещают открытую террасу. Многогранность явлена в интерьерах дизайнера Игоря Сушкова: яркое пространство с элементами art deco и множеством необычных деталей построено на сочетании художественных и технологических приемов, материалов и фактур — натурального камня и полированного дерева экзотических пород, гипсовых фризов и сложных декоративных покрытий. Шеф-повар Валерий Порядин (лауреат многочисленных премий, включая GQ-2017) приглашен в Петербург из Сочи. Концепция его гастрономического подхода к меню — авторский фьюжн: любимые традиционные вкусы в новом прочтении и с яркими акцентами. Особое внимание уделено локальным и региональным рыбе и морепродуктам: есть аквариум и raw bar с гребешками, устрицами, крабами, морскими ежами, моллюсками и мидиями. Впрочем, в рейтинге топ-5 блюд, заявленном создателями, мяса больше, чем рыбы и морепродуктов. Считайте сами: борщ с копченой уткой и пампушками, вырезка ягненка с капучино из картофеля, севице из красных креветок, говяжьи щечки с кремом из запеченного корня сельдерея, плов с цыпленком. К блюдам сомелье Максим Масько (бренд-бармен



Bahroma и «Токио-City») предлагает разное: оранжевое и минеральное, популярное и редкое, игристое и крепкое — со всех «граней» земного шара. «В этот проект мы вложили весь наш опыт и знания, — признается руководитель группы компаний, владеющей брендами, Антон Рейнбах. — И мы надеемся, что гурманы и ценители авторской кухни будут приходить сюда и за главной ценностью — роскошью человеческого общения».

Philibert обновляется

Ресторан французской кухни Philibert за последний год модернизировался полностью. И меню продолжает совершенствоваться. В частности, кардинально обновилось меню завтраков. Круасаны остались, но изменились самые известные французские горячие бутерброды Croque-monsieur и Croque-madame — их теперь готовят с ростбифом и дижонской горчицей, с сосисой и сливочным сыром. Наряду с уже полюбившимся гостям луковым супом с сырными гренками, в обновленном меню появился томатный биск с кальмаром и мидиями. На пятки «хитовому» салату «Паола» (моцарелла, томленая в вине груша, виноград и жареные креветки) наступают «Лионез» с беконом и маринованными опятами, а также руккола с куриной грудкой, апельсинными сегментами и клубничным дрессингом. Альтернативу тартарам из говядины (с вялеными томатами и ржаными лепестками) и лосося (с гуакамоле из спелого авокадо, морской солью и свежим огурцом) составил «коллега» из оленины — с ягодным соусом, маринованными огурцами и яичным желтком. Оленина присутствует и в горячих блюдах — в виде стейка по-дижонски с грушевым чатни. Новинки есть и в горячих закусках (кокиль из запеченных креветок в раковинах устриц; обжаренные на гриле портобелло с тимьяном и соусом винегрет), и в горячих блюдах: телячьи щечки с корнеплодами; пармантье из томленой утки; филе масляной рыбы под голландским соусом с икрой щуки на зеленом перлотто и др.



САЛАТ «ПАОЛА»

ТЕПЛЫЙ
ХУМУС
С ГРУШЕЙ
ГРИЛЬ



Charlie меняется

Шеф-повар гастрономического кафе Charlie Юрий Манчук значительно обновил меню, довольно смело соединив традиции высокой кухни и простоту стрит-фуда. Новинки выдержаны в трэвел-концепции. Гастропутешественникам предлагается попробовать на вкус тенденции азиатской, испанской, итальянской, французской, русской и даже восточной кухни на основе отечественных специалитетов. В новом меню — тапас с ростбифом, теплый хумус с грушей гриль, утиная грудка с птитимом и вишней, ложный киви со свекольным муссом и другие небанальные сочетания.