

Роберто Торо поставит меню в «Мезонине»

Шеф-повар мишленовского ресторана Otto Geleng в отеле Belmond Grand Hotel Timeo в Таормине на Сицилии побывал в феврале в петербургском гранд-отеле «Европа». Роберто Торо представил настоящие сицилийские блюда, впечатлившие экспертов Michelin, и разработал дегустационное ланч-меню для кафе «Мезонин» и вечернее меню в ресторане «Европа» гранд-отеля на время своего визита. Роберто Торо открыл ресторан высокой кухни Otto Geleng в Belmond Grand Hotel Timeo к 145-летию отеля в 2018 году. Ресторан назван в честь Отто Геленга, немецкого художника, который прославил Таормину как место отдыха для эстетов. Otto Geleng всего через год после открытия был удостоен своей первой звезды Michelin. Заведение открыто только на ужин или на частные мероприятия до 16 гостей. В ланч-меню «Мезонина» вошли спагетти с групером, диким фенхелем и стружкой из анчоусов, морской окунь и десерт тирамису. На ужинах в ресторане «Европа» подавали креветки алла пиццайола с томатами черри, оливковой пудрой и соусом из моцареллы; спагетти с устрицами Белон, морепродуктами и петрушкой; красную кефаль «беккафику» с фенхелем и острым апельсиновым соусом. Роберто Торо родился и вырос на Сицилии в семье фермеров. После окончания школы гостиничного дела по специальности «Менеджмент и кейтеринг»



TYSON SAJO

много путешествовал. В Северной Европе открыл для себя новые техники приготовления блюд, но остается верным своим истокам — вкусам и ароматам южной Италии. В ближайшее время в кафе «Мезонин» гранд-отеля «Европа» должно появиться постоянное меню, разработанное сицилийским шефом.

Позавтракать в Probka

Оладьи с икрой под именное розе, глазунья с авокадо на сдобной булочке, домашняя запеканка, как в детстве, — в ресторане «Probka на Добролюбова» Арама Мнацаканова готовят чуть ли не самые ранние завтраки на Петроградской. Меню завтраков лаконично. Кроме классической овсяной каши, свежего йогурта, свежеспеченного круассана или яичницы, есть и фирменные блюда. Например, оладьи из цуккини с сыром страчателла — их готовят из тертого цуккини, сохраняющего сочность и вкус. Сверху, на еще горячие оладьи, кладут сливочную страчателлу. К этому можно добавить лосось, икру, трюфель, мортаделлу, ветчину, бекон, свежие помидоры или авокадо. Яйца бенедикт с лососем на воздушной булочке готовят по рецепту Антонио Фреза — повара из Jegome, другого ресторана Арама Мнацаканова. Вечным хитом любого утреннего меню остаются домашние сырники с фермерской сметаной. В Probka их готовят из творога жирности 9% и с минимумом муки. Кроме отдельных блюд, в меню есть и целые утренние сетки, которые собраны в двух вариациях: «Венеция» и «Санкт-Петербург». Первый состоит из круассана, к которому подают сливочное масло и джем, свежевыжатого сока, кофе или чая. Второй — просто праздник какой-то: оладьи с красной или черной икрой и бокал игристого под собственным брендом Арама Мнацаканова.



РЕСТОРАН PROBKA

СКРЕМБЛ
С ЧЕРНЫМ
ТРЮФЕЛЕМ
И ТАЛЕДЖО



РЕСТОРАН «РУБИНШТЕЙН»

КАРЕ
ЯГНЕНКА

«Рубинштейн»: все по-другому

Шеф-повар ресторана «Рубинштейн» Руслан Агейченко полностью обновил меню — не смог расстаться только с хитами заведения: десертом «Павлова» и блюдом с обожженным помидором. Среди новинок — тартар из говядины с костным мозгом. Готовят его так: филе мраморной выдержанной говядины, которое само по себе имеет ореховый привкус, немного приправляют пастой из белого трюфеля, оливковым маслом, семенами дикого черного перца и французской герандской солью. Чуть-чуть подкисливают соком абхазского лимона, припудривают пылью из пармезана — и выкладывают на замороженную сахарную косточку, добавляя сверху кусочки маринованного костного мозга. Каре ягненка под томато-тимьяновым соусом с добавлением крепкого мясного сока и красного вина подают с необычным гарниром: теплым винегретом из печеных корнеплодов (свеклы, моркови) и лука-шалота, приправив его соусом из зеленых трав. А треску теперь готовят вместе с мясом. Филе трески заворачивают в тонкий слайс пармской ветчины и обжаривают с прованскими травами и чесноком. Под такой тонкой оболочкой вкусы смешиваются и треска остается сочной. Подают блюдо с горькой шпината, обжаренного с луком-шалотом и сливочным соусом на основе белого вина.