

КУРОРТНАЯ КУХНЯ

На гастрономической карте России Сочи занимает особое место. Во-первых, потому, что рестораны на приморском курорте — важная часть жизни отдыхающих, а значит, ресторанный рынок просто вынужден расти и развиваться. А во-вторых, климат, локация, мультикультурные связи, свои хозяйства и винодельни дают рестораторам богатый выбор продуктов для разных концептуальных решений.

ЧТО делает неискушенный отпускник при выборе ресторана? Правильно, присматривается в первую очередь к тем заведениям, в которые ходят местные. И тут в популярных лидерах — ресторан Barceloneta, пока единственный испанский ресторан в Сочи. Меню разработали три испанских бренд-шефа: Рикард Мартинес, Чано Сагьер и Жорди Бланк в сотрудничестве с российским коллегой Алексеем Павловым, шеф-поваром Barceloneta. В основе меню — три гастрономических направления: каталонское, испанское и средиземноморское. Именно этот микс, по мнению шефов, отражает кухню южной Европы. А еще они стремились объединить средиземноморские кулинарные традиции и черноморские, которые во многом схожи. Поэтому главное здесь — морепродукты и рыба. В основном меню представлены тапасы и пинчосы — самые узнаваемые и известные испанские закуски. Здесь родился хит ресторана, ради которого сюда приходят специально: огромная паэлья на компанию по аутентичным каталонским рецептам. Блюдо подают и на одного человека в специальных сковородах-паэльерницах: паэлья с курицей, беконом и говядиной, с хамоном и овощами. Каждую неделю с пятницы по воскресенье можно попробовать блюда из свежего тунца, которого специально привозят из Шри-Ланки: сашими, тартар из тунца с авокадо и красной икрой, татаки с пикантным соусом, севиче из тунца с овощами и кокосовым молоком, стейк из тунца. Также в меню есть дикая рыба: группер, сиба, рыба-попугай.

До середины ноября в ресторане проходит фестиваль испанских колбас бутифарра. Шеф Алексей Павлов ввел в меню шесть видов колбас по каталонским рецептам. В состав каждой, кроме сваренного на медленном огне мяса, входят корица, лимон, специи и даже мед. Каждая бутифарра выдерживается приблизительно месяц и только потом обжаривается и подается с традиционной белой фасолью или любым другим гарниром. Гости, заказавшие порцию колбасок, получают количество баллов, равное цене блюда. В итоге определяются финалисты. 19 ноября в рамках празднования Международного дня фламенко



РЕСТОРАН REZZO

в ресторане Barceloneta состоится розыгрыш главного приза и призов от партнеров фестиваля. Надо сказать, что за три года работы проект успел обзавестись разными наградами, среди которых «Открытие года-2018» — по версии ресторанной премии «ЧтоГдеЕсть в Сочи»; «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса»; «Лучшая карта ресторана национальной кухни» и другие.

London Bar: курс на Азию

London Bar — заведение с претензиями и интерьером, в той или иной степени имитирующим респектабельность. Здесь декларируется дресс-код, который в курортном городе соблюсти не так-то просто. London Bar решил последовать примеру мультикультурной британской столицы: в меню, которое планируют дополнять новыми вкусами, появилось азиатское направление. Вместе с коктейльной картой бара оно раскрывает небанальные вкусовые сочетания. Здесь можно попробовать классический тайский суп с креветкой, копченого угря с кремом из молодого картофеля, говяжьи щеки в соусе карри, огненного лосося с крабом, к стейку можно выбрать азиатский соус. В баре действует карта фудпейринга, где к каждому блюду подобран коктейль.

Благодаря новому шеф-повару Никите Ангурову в London Bar появились действительно впечатляющие завтраки. Один воздушный омлет «Пуляр», напоминающий пышное облако, чего стоит!



РЕСТОРАН REZZO



РЕСТОРАН REZZO

В меню — утренняя классика: хрустящая гранола с домашним йогуртом и свежим манго, страчателла со щучьей икрой и прованскими травами на тостах из бриоши, драники из пастернака с копченой сметаной и яйцом пашот, миндальные сырники с цитрусовой сметаной и вареньем из сосновых шишек, ризотто на кокосовом молоке с маракуйей и свежими сезонными ягодами.

У самого Черного моря

Конечно, на курортах особенно ценятся заведения на побережье с видом на море и закаты. В этом году один из крупнейших ресторанных холдингов черноморского побережья London Restaurant Group открыл на сочинском пляже «Ривьера» новый проект — панорамный ресторан Rezzo. Проект объединил сразу три формата: черноморское бистро, чебуречную лавку и сам ресторан. Здесь ставка сделана на кавказскую кухню — такая концепция вряд ли возможна без кулинарных традиций Азербайджана, Адыгеи, Абхазии, Осетии, Дагестана в плюс к грузинским и армянским. Для воплощения концепта в жизнь в Rezzo пригласили шеф-повара Дмитрия Гаврилова. Кроме традиционных хачапури по-аджарски и по-мегрельски, в меню есть огромные, весом более килограмма сахараджин и картофджин — осетинские пироги с начинкой. В разделе «хинкали» представлены сразу три вида, но самая внушительная глава меню — «Мангал». Гостям предлагают шашлык из семги или куриного бедра, из свиной шейки или ножки



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

барашка, а также кебабы и овощи. А чтобы попробовать все виды мяса, здесь подают так называемый «метр шашлыка», когда в узком метровом блюде соседствуют кусочки всех шашлыков, которые здесь готовят.

В ресторанном аквариуме — ежи, три вида устриц, гребешки, креветки, они попадают на стол в свежайшем виде. Свежие морепродукты можно попробовать и в Sea Zone — тоже панорамном ресторане-баре с террасами на самом берегу. Здесь есть устричный бар, а в основе меню — дары Черного и северных морей. Барабуля, камбала калкан, ставрида, анчоус, дорадо, форель — здесь, на Черном море, все это приобретает свой, особый вкус.

Елена Федотова