

INNER

ЯПОНСКИЙ САД У РЕСТОРАНА INNER

INNER УСТРОИЛ САД-БОНСАЙ

В СВОЙ ПЕРВЫЙ ЛЕТНИЙ СЕЗОН РЕСТОРАН INNER АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВА ОТКРЫЛ НЕ ПРОСТО ТЕРРАСУ, А РАЗБИЛ ДИЗАЙНЕРСКИЙ САД-БОНСАЙ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Благо место позволяет: само здание как бы «утоплено» в историческую застройку. Хвойные деревья, цветущая спирея, высокие стрелы бухарника и ожерелье каменных сфер на фасаде создают необычный для города вид. В летнем меню немало оригинальных блюд. Например, гребешок, приготовленный на гриле, с красной икрой, кремом из молодого зеленого горошка и соусом берблан; лосось с сезонными овощами и соусом из оливок; палтус с бланшированным шпинатом и трюфельным кремом. Но главная премьера лета — десерт с креветкой конфи в сочетании с цитрусовым ганашем и сорбетом юдзу. ■

MUNCH ОБОСНОВАЛСЯ НА МАРСОВОМ ПОЛЕ

В ИСТОРИЧЕСКОМ ДОМЕ АДМИНИ ОТКРЫЛСЯ ГАСТРОПАБ MUNCH. В ЭТОМ ПРОСТОРНОМ ПОМЕЩЕНИИ С НИЗКИМИ СВОДАМИ БЫЛО НЕМАЛО РАЗНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, ПРИЧЕМ ЕЩЕ ДО РЕВОЛЮЦИИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В стартовых позициях меню от шеф-повара Павла Скворцова — небольшие закуски munchies в качестве пейринга к любым напиткам: с цесаркой, пармезаном, креветками, вялеными томатами и тархуном. В основном меню акцент сделан на стейки: квазимодо с перцем рамиро; стриплойн с печеным картофелем и соусом горгонзола; рибай с перечным соусом. Здесь вообще много блюд из мяса, птицы и морепродуктов: ребра, лангустины с соусом манго-чили, куриные крылья, говяжьи щеки с ореховым муссом и вяленой клюквой, стейки из индейки с подпеченным яблоком.

Munch открылся к началу чемпионата Европы по футболу, поэтому здесь много огромных телевизоров и разных марок пива. Подразумевается, что часть аудитории нового заведения — болельщики и любители спортивных состязаний. ■



MUNCH

MR. PINKY ОБЕЩАЕТ ПРИКЛЮЧЕНИЯ

НА АНГЛИЙСКОМ ПРОСПЕКТЕ В БЫВШЕМ ДОХОДНОМ ДОМЕ-ТИПОГРАФИИ АДАЛЬБЕРТА ЛИШКЕ ОТКРЫЛСЯ ПЯТИЗВЕЗДОЧНЫЙ ОТЕЛЬ VILLA MR. PINKY С НЕОБЫЧНОЙ ДЛЯ ПЕТЕРБУРГА КОНЦЕПЦИЕЙ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Многие годы особняк стоял заброшенным. В 2016 году его приобрела инвестиционная группа Placebo/25, известная проектами по редевелопменту исторических зданий в Москве и Петербурге. В 2021 году открылась первая очередь реновации — концепт-ресторан Mr. Pinky и бутик-барбершоп Cut-Ok. Выдуманный Mr. Pinky — азиатский визионер и гедонист, путешественник, ценитель искусств и меценат.

В интерьере отеля — множество экзотических вещиц, причудливых скульптур и арт-объектов из разных уголков мира. Каждый из 13 номеров имеет свою концепцию. Например, в «винном» номере Pink Color of Soul гость погрузится в изучение науки создания вина, номер Mr. Maun посвящен велнес- и спа-ритуалам и расслаблению, Lilly Ribbon — для киноэстетов.

В пространстве отеля и ресторане планируются тусовки с музыкой от минимал-техно до индонезийского фолка и необычными коктейлями. ■



СЕРГЕЙ ПОРТНОВ

ИНТЕРЬЕР ОДНОГО ИЗ НОМЕРОВ ОТЕЛЯ MR. PINKY