НОВЫЕ ВКУСЫ В BELLEVUE

КУХНЮ «ГРАНД ОТЕЛЯ МОЙКА 22» НЕДАВНО ВОЗГЛАВИЛ БРЕНД-ШЕФ НИКОЛАЙ ХВАЛЫНСКИЙ. ОН ОБНОВИЛ МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ BELLEVUE, ПРЕДСТАВИВ АВТОРСКОЕ ПРОЧТЕНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КЛАССИКИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Шеф взял за основу французскую кухню с ее сложными соусами и выраженными вкусами каждого продукта, добавив азиатские ноты и скандинавский минимализм. Собственно, этот продуманный авторский микс и есть, в представлении шефа, современная петербургская гастрономия. «Не хочется делать примитивную кухню, хочется готовить так, чтобы гость получил уникальные эмоции»,— говорит Николай.

Среди новинок в меню — свекольное гаспачо с тигровыми креветками, огуречным мороженым и ржаным кранчем; палтус с вонголе, шпинатом, молодым горошком и вяленым томатом под соусом бер-блан; седло ягненка с молодой морковью, соусом жу с печеным огурцом и др.

Николай Хвалынский обладает большим профессиональным опытом. Более 25 лет он работал и учился в международных отелях и ресторанах Европы, Петербурга и Сочи (Pullman & Mercure Sochi Centre), делал серию мероприятий для фестиваля «Новая волна» и чемпионата мира по футболу. В Петербурге шеф известен по собственному проекту All grain совместно с AF Brew, который он считает самым интересным опытом.

«Я люблю эстетику и осознанность в еде, минимализм, баланс на тарелке. В зависимости от сезона и местности я планирую, какие продукты для приготовления лучше выбрать,— рассказывает Николай.— Конечно, глупо заниматься только экспериментами, поэтому я очень внимательно прислушиваюсь к обратной связи от моих гостей и коллег». ■



ГРАНД ОТЕЛЬ МОЙКА 22

НОВЫЙ БРЕНД-ШЕФ «ГРАНД ОТЕЛЯ МОЙКА 22» НИКОЛАЙ ХВАЛЫНСКИЙ



КОКТЕЛЬНОЕ БЮРО «АВАНГАРД»

ОСЬМИНОГ, ГЛАЗИРОВАННЫЙ СОУСОМ ПОНЗУ, С КРЕМОМ ИЗ БАТАТА И СЛИВОЧНО-МЯТНЫМ СОУСОМ

ДЕБЮТЫ В «АВАНГАРДЕ»

НОВЫЙ ШЕФ-ПОВАР КОКТЕЙЛЬНОГО БЮРО «АВАНГАРД» ИЛЬЯ КОРЕЙШ ПРЕДСТАВЛЯЕТ ОБНОВЛЕННОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ. КОНЦЕПЦИЯ КУХНИ ОСТАЛАСЬ ПРЕЖНЕЙ: КРОМЕ АВТОРСКИХ И КЛАССИЧЕСКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ, ЗДЕСЬ ГОТОВЯТ ПОЛНОЦЕННЫЙ УЖИН. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В числе новых закусок — индийская лепешка роти, жаренная на топленом масле, с рваной говядиной, томатной сальсой и пикантным майо; запеченный камамбер с ягодным вареньем из малины с брусникой и поджаренным злаковым хлебом; вителло тоннато с маринованным папоротником и тартаром из говядины с чипсами из моркови и свеклы.

В разделе горячих блюд теперь есть жженая брокколи с ореховым соусом и водорослями чукка; гребешки с муссом из запеченного сельдерея, шпинатным соусом и сезонными грибами; форель с морковным кремом и соусом на основе фенхеля и кинзы и другие блюда. На десерт предлагают, например, интерпретацию классического английского пудинга с финиками, курагой, кремом из черной смородины и вареньем из шишек или баскский чизкейк с вареньем из малины и брусники.

Илья Корейш начал свою карьеру семь лет назад в Комсомольске-на-Амуре, и сегодня в его портфолио известные петербургские проекты: Grasseria Breakfast Bar, бистро «Гребешки», рестораны «Сад». В свои 23 года Илья уже стал победителем популярного кулинарного шоу «Молодые ножи» на телеканале «Пятница». ■

ОСЕНЬ В ALL SEASONS

В РЕСТОРАНЕ АВТОРСКОЙ КУХНИ ALL SEASONS БОЛЬШОЕ СЕЗОННОЕ ОБНОВЛЕНИЕ МЕНЮ ОТ БРЕНД-ШЕФА СЕРГЕЯ ЯРОСЛАВЦЕВА. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ANNA BREATH

УТКА КОНФИ С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И МОРОШКОЙ

Пряные, согревающие, ягодные оттенки вкусов напомнят о живописных красках осени и прогулках по лесу. Открывает осенний сет закуска, сочетающая свеклу и арбуз с освежающей нотой юдзу. Вторым курсом следует тунец с баклажаном кимчи и виноградом. В качестве горячей закуски подается печеная устрица с рокфором и топинамбуром. Кульминацией сета стала утка конфи с кремом из цветной капусты и морошкой, а также стейк бавет с белыми грибами и картофелем. На сладкое подают необычный по сочетанию текстур и вкусов десерт из лисичек с голубикой и сметаной. ■

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, Guide «Территория комфорта»)

Роман Уманский — генеральный директор АО «Коммерсантъ»
Михаил Лукин — главный редактор
Анатолий Гусев — автор дизайн-макета
Андрей Ершов — главный редактор СПб страниц
Александр Коряков — бильд-редактор
Алла Михеенко — выпускающий редактор
Марина Шевченко — корректор
Мария Громова — верстка
Марина Победенная — рекламная служба

Адрес редакции и издателя: 123112, г. Москва, Пресненская наб, д.10 этаж 35. Тел. (495) 797-6970. Адрес редакции в Санкт-Петербурге: 191024, Харьковская ул., д. 8А, лит А. Тел. (812) 324-6949

Учредитель: АО «Коммерсантъ».
Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ», зарегистрировано Роскомнадзором, регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации ПИ №ФС77-76923 от 11.10.2019 года

Типография: ООО «РосБалт», юридический и почтовый адрес: 197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков, д. 4

Тираж: 9000
Распространяется бесплатно.
16+

Фото на обложке: Евгений Павленко