ЛЕТО В VINO & VODA

НА ПАНОРАМНОЙ ТЕРРАСЕ РЕСТОРАНА VINO & VODA ОТЕЛЯ INDIGO ДО КОНЦА АВГУСТА МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СЕТ, СОЗДАННЫЙ ШЕФ-ПОВАРОМ ДЕНИСОМ КЛИМОНТОВЫМ КАК АВТОРСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ТЕМЫ ЛЕТА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

В составе блюд — сезонные ягоды, фрукты и овощи, тонкие фирменные соусы. В качестве закуски выступает фермерская бурратта с дыней, клубникой, соусом песто и фисташками; основное блюдо — дорада с брокколи и соусом из печеного перца; десерт — панакота с клубничным соусом, свежими ягодами и эстрагоном. Фирменным летним коктейлем стал «Черничный сауэр» (джин, сироп, черничное пюре, лимонный сок).

Директор ресторанной службы отеля Алексей Афанасьев составил винные пары к каждому блюду.

Сет создан в рамках гастрономического фестиваля «Пять звезд». Фестиваль продлится до 31 августа, в нем принимают участие рестораны пятизвездочных отелей Петербурга. Каждый отель-участник в ходе фестиваля предлагает в своем ресторане особое меню, включающее три курса, а также авторский коктейль и винное сопровождение. ■



ЯРОСЛАВ ФРОЛОВ

ФЕСТИВАЛЬНЫЙ СЕТ В РЕСТОРАНЕ VINO & VODA

ЕМ ЗАДАЕТ ТРЕНД

В РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ ЕМ ВЕРНУЛАСЬ В КАЧЕСТВЕ БРЕНД-ШЕФА ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОВАР ОЛЕСЯ ДРОБОТ. ОНА ВОЗГЛАВЛЯЛА КУХНЮ РЕСТОРАНА С МОМЕНТА ЕГО ОСНОВАНИЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ ДЕСЯТИ ЛЕТ И СОЗДАЛА СВОЙ УЗНАВАЕМЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СТИЛЬ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

А вообще у Олеси Дробот немалый послужной список: она работала в знаковых петербургских заведениях еще до того, как в ЕМ ее пригласил ресторатор Эдуард Мурадян.

Первый сет после возвращения Олеси в ЕМ задает новый оригинальный тренд: sea & forest. Этот сет под номером 81 состоит из восьми перемен, как и все сеты шефа. Порой непривычные сочетания морепродуктов с ягодами, грибами и другими дарами леса дают новые вкусовые ощущения. Например, гребешок подается с еловым бульоном и крыжовником; камбала — с грибами, пюре из миндаля и соусом из вина и топленого масла; страчателла — с компрессированным томатом, лангустином и клубникой. Также сет включает и другие интересные блюда: грибную бриошь с черной икрой и горгонзолой; утиную грудку со сливой и черешней; газировку из ревеня, мяты, огурца, лайма и меда.

В качестве десерта подают сабайон с новым «аккомпанементом»: пажитником, ванильным мороженым и вареньем из брусники. ■



ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ

СТРАЧАТЕЛЛА С КОМПРЕССИРОВАННЫМ ТОМАТОМ, ЛАНГУСТИНОМ И КЛУБНИКОЙ В РЕСТОРАНЕ ЕМ

«МУРМАНЧАНЕ» ОБНОВЛЯЮТ АРКТИЧЕСКУЮ КУХНЮ

СЕГОДНЯ В РЕСТОРАНЕ «МУРМАНЧАНЕ» НЕМАЛО НАСТОЯЩИХ ДИКОВИН. НАПРИМЕР, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА СВЕТЛАНА КОЗЕЙКО ЕДИНСТВЕННАЯ В ПЕТЕРБУРГЕ ГОТОВИТ КРЫЛЬЯ МУРМАНСКИХ СКАТОВ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ

БЛЮДА В РЕСТОРАНЕ «МУРМАНЧАНЕ»

Печень минтая здесь подают с устричной пеной, яйцом перепелки с икрой палтуса, а клешню краба из Баренцева моря варят в морской воде. Что касается мурманских скатов, то они совсем небольшие, и в блюдо с пряными томатами легко укладываются два белых слегка подрумяненных крыла. «Мяса» нежной текстуры в них немного, главное для гурмана — это «коллагеновые» хрящики. Среди блюд в оригинальной подаче привлекает внимание салат из командорского кальмара с кремом из печеной кукурузы. В числе новинок — битая редиска с маринованным яйцом и щавелевой сметаной; окрошка с говядиной на хлебном квасе; лосось на толченой брокколи с бататовым кремом; хрустящие креветки с чесноком и петрушкой на пюре из белой фасоли, сезонные блюда с лисичками.

Стоит попробовать мурманские морские гребешки с кремом из жженой цветной капусты, трюфельным маслом и пармезаном — блюдо с новыми нюансами и оттенками вкусов. А вот особая поморская еда в «Мурманчанах» превратилось в настоящий деликатес — это помакуха с лососем, треской, кальмарами, креветками, гребешками, водорослями и печеным картофелем в крабовом молоке. ■

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Санкт-Петербург, Guide «Экономика региона. Ленинградская область. Горизонты строительства»)

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
Валерий Грибанов — выпускающий редактор
Марина Шевченко — корректор
Мария Громова — верстка
Мария Кузнецова — отдел спецпроектов
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