В CLOSER СИНЕРГИЯ ОГНЯ И ДИЗАЙНА

В ДОМЕ — ПАМЯТНИКЕ АРХИТЕКТУРЫ СТАЛИНСКОГО НЕОКЛАССИЦИЗМА НА ТАВРИЧЕСКОЙ УЛИЦЕ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН CLOSER ОТ КОМАНДЫ SARO: БРЕНД-ШЕФА МАРИИ ДЕМЕНТЬЕВОЙ, СЕО АНДРЕЯ ЕРМИШКИНА И АРТ-ДИРЕКТОРА НАЗАРА КОЛОМИЙЦА. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

На кухне ресторана две печи: дровяная из Италии с открытым огнем и хоспер — закрытая угольная из Испании. Это определяет всю гастрономическую концепцию. Бренд-шеф Мария Дементьева не фокусируется на географии, а выстраивает меню вокруг огня. «Мы решили делать авторскую кухню без привязки к странам и стилям. Все определяет огонь: он влияет и на технику, и на вкус, и даже на подачу,— рассказывает шеф.— Идея с открытым огнем появилась спонтанно, но именно она собрала весь образ Closer воедино».

Меню из девяти разделов компактное и понятное. В разделе «Печь» — картофельный хлеб и лепешки. Хлеб подают с риетом из форели; с икрой и маслом из анчоусов; лепешки — с телячьей икрой и пармезаном; с креветкой и цукини. Из закусок стоит обратить внимание на пирожки с бычьими хвостами и фермерской сметаной или на крокеты из телячьих щек с трюфелем и угольным пармезаном. В разделе «Супы» — только биск с креветками и цукини, зато раздел «Гриль» богат и разнообразен. Тут среди лидеров, пожалуй,— мурманская камбала, белоснежная и сочная внутри, с соусом берблан. Также в этом разделе несколько видов стейков, осьминог и креветки с разыми дополнениями. Интересно, что все десерты, кроме, естественно, мороженого, готовятся также в печи, что придает им тающую во рту текстуру и особый вкус: это блины, которые подают с дульсе де лече или с рикоттой и лаймовой карамелью; чизкейк — с вареньем из маракуйи и даже манго с перцем чили.



РЕСТОРАН CLOSER

За винную карту отвечает шеф-сомелье Ангелина Гайворонская, коктейльная карта разработана шеф-бартендером Еленой Латыповой.

Отдельного внимания заслуживает минималистичный трендовый интерьер от APAA Studio, который можно назвать вневременным. Светильники и мебель в private room для камерных событий и в самом пространстве ресторана с пятиметровыми окнами в пол — это оригинальные объекты от известных итальянских галерей и культовых дизайнеров; столовая и кухонная посуда — авторитетных мировых брендов. ■

НОВЫЙ СЕЗОН FRANTSUZA BISTROT

В РЕСТОРАНЕ СОВРЕМЕННОЙ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ FRANTSUZA BISTROT ПОЯВИЛИСЬ НОВЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА ИВАНА ФРОЛУХИНА. МЕНЮ СОСТАВЛЕНО КАК ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ОТ ЯРКИХ СОЧЕТАНИЙ К БОЛЕЕ ГЛУБОКИМ И НАСЫЩЕННЫМ ВКУСАМ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА



РЕСТОРАН FRANTSUZA

ТАПАС С ГЛУБОКОВОДНЫМИ КРЕВЕТКАМИ КАРАБИНЕРОС И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ РАМИРО

Все 11 новых блюд демонстрируют авторское прочтение французской кухни. В начале «маршрута» — салат с лососем горячего копчения, дополненный томатами, цукини, перцами рамиро и вареным яйцом. Завершает эту композицию сливочный крем из форели, придающий блюду бархатную текстуру и легкий дымный оттенок. Дальше — тапас с карабинерос и печеным рамиро. На хрустящем тартине — карабинерос, глубоководные креветки, которые шеф предлагает есть почти сырыми и немного подмаринованными. Вторая закуска — террин из форели и копченого лосося, в котором соединяются сливочность соуса дзадзики, аромат шнитт-лука и мягкая текстура рыбы, что создает своеобразный «букет» вкусов и ощущений.

Горячие блюда обладают более плотными вкусами. Шеф советует обратить на отварной язык — он подается с печеным и обжаренным сельдереем, пюре из пастернака, квасным суслом и шнитт-луком. Бедро цыпленка с листьями ромейна и оливковым соусом — еще одно блюдо в стиле comfort food. Цыпленок сервируется пюре из горошка, обжаренными листьями салата ромейн и насыщенным мясным соусом. Среди десертов выделяются печеные яблоки с ванильным кремом и йогуртовым сорбетом: запеченные яблоки карамелизуются в меде со сливочным маслом, ванилью и финиками, дополняются бисквитом, заварным ванильным кремом и йогуртовым сорбетом с соленой карамелью и тертым орехом пекан. ■

НОВОСТИ И ХИТЫ В OGGI BISTRO

В РЕСТОРАНЕ OGGI BISTRO ОТ ГРУППЫ DUO BAND НА ОСТРОВЕ НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ — МАСШТАБНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ: СРАЗУ ДЕСЯТЬ НОВЫХ БЛЮД И ДВА СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКА. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

На первых ролях здесь итальянская классика. Особая рекомендация бренд-шефа Андрея Ковалева — жареная мортаделла с соусом пармезан на картофельном пюре. Также среди горячих новинок — креветки «пиль-пиль» с соусом из укропа и чеснока. Это забавное название, давно и неизвестно кем придуманное, имитирует булькающий звук раскаленного масла при приготовлении блюда. Основные позиции теперь дополняет томленая говяжья щека: ее глазируют в демигласе с трюфельной пастой и подают на картофельном пюре. Стоит попробовать спагетти с пармской ветчиной и томатным соусом, каперсами и оливками.

В меню возвращаются хиты, но с некоторыми изменениями. Бурната, например, представлена в двух вариациях: классической — с томатами, соусом песто из вяленых томатов и свит-чили, и авторской — как сопровождение к пенне с соусом из печеных перцев.



РЕСТОРАН OGGI

ЖАРЕНАЯ МОРТАДЕЛЛА С СОУСОМ ПАРМЕЗАН НА КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ

В барном меню появились два новых чая. Один — на основе жасминового с добавлением пюре клубники, смородины и малины; при подаче его украшают сублимированные ягоды: черника, брусника, клубника и малина. Другой чай — с ромашкой, манго и лаймом — подается со слайсом апельсина и сублимированным манго. ■

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (выпуск Северо-Запад, Guide «Лидеры бизнеса»)

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
Мария Кузнецова — выпускающий редактор
Марина Шевченко — корректор
Мария Громова — верстка
Мария Кузнецова — отдел спецпроектов
Марина Победенная — рекламная служба

Адрес редакции и издателя: 127006, г. Москва, Оружейный пер., д. 41. 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+

Иллюстрация на обложке: Freepik