ПОПАСТЬ В «СОН» СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ

ЭТО ОЧЕНЬ ПЕТЕРБУРГСКОЕ ЗАВЕДЕНИЕ — РЕСТОРАН И БАР «СОН» ОТ КОМАНДЫ BARPROFI И ЕЕ ОСНОВАТЕЛЯ АЛЕКСЕЯ МОЧНОВА. ЕЩЕ ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОКАЗАТЬСЯ ВО «СНЕ», ПОТОМУ ЧТО, ПО НЕКОТОРЫМ ОЦЕНКАМ, ИСТОРИЧЕСКОЕ ЗДАНИЕ В КИРПИЧНОМ ПЕРЕУЛКЕ СКОРО ПЕРЕПРОФИЛИРУЮТ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



РЕСТОРАН «СОН»

Алексей Мочнов — человек в Петербурге известный. Он более 28 лет работает в ресторанном бизнесе и за это время дал жизнь сотне проектов. А в прошлом он — титулованный бармен и призер барменских чемпионатов мира, Европы и России. После старта московского «Сна Менделеева» Алексей открыл «Сон» в своем родном городе. Для питерского проекта он создал авторскую коктейльную карту и интересную винную подборку. Ко всему этому дополнением выступают блюда comfort food. Кухню ставили московские бренд-шефы Сергей Сущенко и Александр Стахеев (Sempre, Muntera, Chado BB, Architector Bar), также приложил руку известный повар Павел Филин.

Меню состоит из семи разделов. Из закусок интересен оливье с креветкой и икрой или с томленым языком, а в разделе «Рыба и морепродукты» стоит продегустировать угря с соусом из сморчков, черным трюфелем и рисом, в разделе «Мясо и овощи» заслуживает внимания филе миньон с французским пюре, вешенками и соусом из красного вина. Кстати, в ресторане «Сон» нет официантов: гостей обслуживают бармены и сомелье, что подчеркивает концепцию и направленность заведения.

Интерьером занимались Борис Львовский и его дизайнерское бюро DA (кластер «Третье место», рестораны Birch, Bio My Bio, Cococo Bistro). Здесь господствуют теплые оттенки обнаженной кирпичной кладки, в интерьере — дизайнерская мебель, постеры, артобъекты, что, впрочем, не нарушает эстетику уютного петербургского минимализма. ■

CHANG ВОКРУГ ИКРЫ

БАНОЧКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ — ПОЖАЛУЙ, ТАКАЯ ЖЕ НОВОГОДНЯЯ СКРЕПА, КАК И САЛАТ ОЛИВЬЕ. ДЕНИС ПРОХОРОВ, БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА CHANG ОТ CHE GROUP, И ШЕФ-ПОВАР АНТОН КОЗЛОВ СОЗДАЛИ МЕНЮ С АЗИАТСКИМ АКЦЕНТОМ, ДОБАВИВ В НЕГО РАЗНЫЕ ВАРИАНТЫ С ГЛАВНЫМ ПРАЗДНИЧНЫМ ДЕЛИКАТЕСОМ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Все пять позиций новогоднего меню имеют в качестве дополнения отборную красную икру. Яркий акцент появился на татаки суши из мраморной говядины, которые слегка обжигают и подают с рисом, заправкой сушидзу и со сладковатым луковым мармеладом. Также есть икра и в сашими — тандеме свежего лосося с соусом халапеньо на основе чили, шпината и чеснока. Слегка обожженный гребешок подают в мисо-сливочном соусе с микрозеленью и опять-таки с ложкой красной икры. Также праздничный ингредиент добавили к начинке для ролла, который назвали «Крабовый салат — 2026», с камчатским крабом, зеленым омлетом, кукурузой и унаги.

В качестве десерта шеф-кондитер Антон Багат придумал оригинальную сладкую интерпретацию бутерброда с маслом и икрой: шоколадный брауни с малиновой «икрой» и соусом англез.

Новогоднее меню в Chang действует до конца январских праздников. ■



РЕСТОРАН CHANG

ЦЕРЕМОНИЯ С ПРАЗДНИЧНЫМ АКЦЕНТОМ

ГЛАВНЫЙ РИТУАЛ «ЧАЙНОЙ ГОСТИНОЙ» ОТЕЛЯ FOUR SEASONS LION PALACE ST. PETERSBURG СТАЛ БЛИЖЕ К РОЖДЕСТВУ И НОВОМУ ГОДУ. НАТАЛЬЯ ЧЕРНЯЕВА



FOUR SEASONS LION PALACE ST. PETERSBURG

В эти дни шеф-кондитер Вячеслав Кучеренко и шеф-повар Марина Пугина готовят новые праздничные закуски и десерты для традиционной чайной церемонии. Она сервируется на двух гостей, и на этажерке выкладывается ассорти закусок в двойном экземпляре. В меню — блины с красной икрой, мини-сконы (классические английские булочки), тарталетка с тартаром из телятины, фуа-гра с хурмой, бриошь с лососем. Также появились десерты ручной работы: эклер «Имбирный пряник», макарон «Кир Рояль», муссовые фигурки «Олень» с маракуйей и «Поезд» с клубникой.

Событием стал запуск сладкого бутика с рождественскими хитами в причудливых формах. Например, «Рождественский экспресс» — это кондитерское полено в виде локомотива. В его основе — мусс из молочного шоколада, малиновое желе, ванильный крем и фисташковый бисквит. А полено «Щелкунчик» — с цитрусовым кремом и грушево-кардамоновой начинкой в сочетании с муссом из белого шоколада. В качестве традиционной классики создан «Зимний торт» с кофейным бисквитом, грушевым компоте и кремом на основе чая «Эрл Грей».

Фирменное праздничное угощение и бессменный сезонный бестселлер — кулиттоне: эта выпечка соединяет в себе черты итальянского панеттоне и русского кулича. Дополняют десертную панораму шоколадная елка из шариков, снеговик с драже, шоколад ручной работы с орехами и другие сладости. ■