
INDIGO ST. PETERSBURG-TCHAIKOVSKOGO

«Индиго» открывает летний сезон

На террасе, расположившейся на крыше пятизвездочного отеля — старинного особняка XIX века с высоты птичьего полета открывается вдохновляющий вид на 32 достопримечательности Петербурга: Исаакиевский собор, храм Спаса на Крови, Петропавловскую крепость, крейсер «Аврора», Смольный собор, «Лахта Центр» и многие другие. Познакомиться с историческими доминантами различных эпох поближе можно через подзорную трубу, установленную в открытой лаунж-зоне террасы. Знакомство может быть не только визуальным: эксперт по Литейной части Анна Маркович легко и нетривиально «озвучивает» эти великолепные панорамы в своей аудиоэкскурсии.

Пища для ума органично сочетается с гастрономией. К новому летнему сезону шеф-повар ресторана Денис Климонтов обновил меню, в котором правят бал яркие сочные блюда с гастрономическим намеком на дальние дороги и путешествия. Слегка пикантный и подкопченный красный перец в сочетании с соусом из тунца, сливочной соленой фетой и таджакскими оливками придает трапезе средиземноморский акцент. А севиче с камчатским крабом, дыней и томатами, которые объединяет дрессинг на основе фреша из дыни, пюре из маракуйи, оливкового масла и чили, создает ассоциации с тропическими странами.

Салат с арбузом, фетой, устричным дрессингом и кинзой открывается пряными, солоноватыми и насыщенными оттенками вкуса, а суп из йогурта с креветками и укропными огурцами освежает, деликатно заостряя послевкусие. Шелковая глянцевая текстура дорадо с брокколи и соусом из печеного перца с тофу соединяется с тонкими грибными оттенками соуса и способна подарить еще и тактильные впечатления.

И конечно, Денис Климонтов, будучи истинным петербуржцем, не мог не включить в сезонное меню жареную корюшку: специалитет будут подавать до конца июня.

Сладкая жизнь ресторана «Ф. М. Достоевский»

Сегодня многие повара и кондитеры с энтузиазмом возрождают исторические блюда: десерт Нессельроде, розовые блины Арины Родионовны, бланманже. Владимир Ревва работает со старинными русскими и петербургскими рецептами уже много лет, со времен своей первой практики в ресторане. «Особенность петербургской кухни состоит в том, что если ты начинаешь интересоваться ею, готовить какие-то блюда, то непременно попадешь в историю»,— улыбается бренд-шеф бутик-отеля «Автор».

В 2023 году шеф стал обладателем награды «Стерлядь в золоте» на конкурсе губернатора Санкт-Петербурга «Лучший повар петербургской кухни». В меню ресторана «Ф. М. Достоевский» локальным блюдам уделено большое внимание, и теперь Владимир Ревва взялся за десерты. «Яблочный самбук мы готовим фактически один в один по версии Пелагеи Александровой-Игнатьевой. Конечно, инвентарь и оборудование у нас другие, да и продукты несколько изменились, но все же этот рецепт оригинален, хотя и достаточно прост»,— рассказывает шеф-повар.

Интересно, что, хотя меню в книге Александровой-Игнатьевой очень разнообразны по составу, при этом более 25% десертов готовится на основе яблок. Сорт яблок для самбука особого значения не имеет: для этого блюда их нужно запекать и протирать, и его сладость и кислинка корректируются количеством и сладостью сахара. Поэтому готовить самбук можно круглый год.

Еще один десерт Владимира Реввы — крокенбуш из петишу из книги Игнатия Радецкого. Его также готовят по аутентичному рецепту, с заварным кремом и карамелью, что отражает тесную связь петербургской и французской кухонь. Изначально крокенбуш — это роскошный французский десерт из множества профитролей (петишу), уложенных в высокую горку-конус и обмотанных нитями густой карамели. Крокенбуш был представлен в столице Российской империи в разнообразных вариантах и постепенно стал локальным блюдом.

Ресторан «Ф. М. Достоевский» вошел в авторский пешеходный маршрут «Сладкая жизнь Петербурга в XVIII–XIX веках» команды «Петрополис» — историков Екатерины Литвиновой и Татьяны Савченко.


AUTHOR BOUTIQUE HOTEL


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»


«ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Гастрономические легенды

Исторический ресторан, который заслуженно считается визитной карточкой «Гранд Отеля Европа», отметил 120-летие и открыл двери после реновации, вступив в новую главу своей истории. Шеф-повар заведения Денис Соболев создал по этому торжественному поводу обновленное меню, где представил блюда русской и европейской кухни в современном прочтении и в лучших традициях петербургской гастрономии. «Сегодня мы приглашаем гостей в гастрономическое путешествие, где исторический и современный Петербург становятся идеальным дуэтом»,— подчеркнул Денис Соболев.

Целый раздел меню посвящен икре: здесь представлена икра осетра, белуги, севрюжки и лосося в элегантной подаче со сметаной и тонкими традиционными блинами. Среди закусок карпаччо из свеклы: вкус подмаринованных слайсов корнеплода альденте тонко сочетается со сливочно-соленым овечьим сыром. Салат из краба со свежим манго, авокадо и осетровой икрой сохраняет нежный вкус крабового мяса благодаря деликатной заправке из оливкового масла с листьями лайма.

Солянку по-царски Денис Соболев варит из трех видов рыб: лосося, трески и сибаса — для бульона томит их пять часов и подает блюдо с бородинским хлебом, копченым маслом и красной икрой. Черная треска с пюре из карамелизированной цветной капусты и пармезана обладает богатой текстурой — Денис дополняет ее насыщенным вкусом биска из раков, а нотой маринованного фенхеля придает свежесть. Сладким аккомпанементом станут десерты в современной подаче: «Лимон» — взбитый ганаш с юдзу и лимонной начинкой, «Три сыра» — интерпретация классической сырной тарелки из трех текстур сырного крема с грецким орехом, медом и ягодами, «Яблоко — укроп» — сливочный мусс с жидким центром из яблочного компоте с укропом.

В авторское меню вошли и бестселлеры отеля: фирменная закуска с черной икрой «Яйцо в яйце», бефстроганов по семейному рецепту баронессы Элен де Людингаузен-Строгановой, камчатский краб по-романовски и юбилейный сет из исторических блюд, подававшихся в гостинице в разные эпохи.