



ТЫКВЕННЫЙ СУП
С ЧИПСАМИ
ИЗ БЕКОНА
И ПАРМЕЗАНОВОЙ
ПЕНОЙ

Гастрономическая зима в Must

В ресторане Must пополнение, поварской кооператив Bastards выводит в мир очередного участника: Александр Жеребцов — новый шеф-повар ресторана. Александр ранее возглавлял кухню в ресторанах Clever Cafe, «Гастроном», затем в винном баре Greneta. Прошел стажировки в Таиланде на острове Панган, в Вильнюсе в ресторане Pigmas Dublis, в Риге в ресторане 3 Pavaņi. Практические знания паназиатской и северной европейской кухни Александр закрепил стажировкой в ресторане Tickets в Барселоне, который занимает 32-ю строчку в топ-50 ресторанов мира, а в сентябре этого года прошел обучение в Баскском кулинарном центре в Сан-Себастьяне. Александр Жеребцов готовит множество обновлений в меню ресторана. Перед новогодними праздниками в Must появятся завтраки: модные семена чиа с йогуртами собственного приготовления в сочетании с запеченным в Josper банане соседствуют с сэндвичами с пастроми, которые готовят в ресторане в течение семи дней. В меню будут омлеты в испанском стиле, безглютеновые панкейки и, конечно, различ-

ные мясные блюда, подходящие для плотного начала дня. В будние дни завтраки будут подавать с 9 до 12, в выходные — с 11 до 15.

Сразу после новогодних праздников в ресторане появятся обеденные сетки. Их особенность заключается в сочетаемости курсов между собой, при разных стилях приготовления; к каждому из блюд подобраны пары напитков. Время пути сета от кухни до стола гостя занимает не более 25 минут.

Ресторан запускает серию мероприятий Must Meet — гастрономические, музыкальные и арт-ужины. Старт мероприятий состоится 20 декабря: Александр проведет ужин в четыре руки «Мясо как искусство» с приглашенным Антоном Исаковым, известным уже далеко за пределами Петербурга. Вместе шефы приготовят сет из пяти блюд, где основным ингредиентом будет дичь, а в продолжение идеологии фудпейринга к каждому блюду будут подобраны напитки. Но шефы не ограничились рамками кухни и бара: они пригласили парфюмера, который подберет ароматы к этому ужину.

Let It Snow в вариациях

В новогоднюю ночь в ресторане отеля Dom Boutique Hotel готовят торжественный гала-ужин под названием Let It Snow. В праздничном меню более десяти блюд: севиче из лосося с кубиками манго и апельсиновой заправкой, профитроли с красной икрой, салат из камчатского краба с гуакамоле и маслом карри, говядина «Веллингтон» и утка конфи с трюфельным соусом. Три варианта билетов дают возможность выбрать стол и напитки. А тех, кто останется ночевать в отеле, 1 января ждет праздничный Long Breakfast — шведская линия с шампанским, икрой, салатами и коктейлями Bloody Mary.



УТИНАЯ НОЖКА
С ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК



Классика в «Северянине»

Ресторан петербургской кухни «Северянин» для своего новогоднего меню выбирает классические блюда. На праздничном столе будут утиные ножки с пюре из яблок, закуски из утиной печени и телячьего языка, салаты оливье и мимоза. На десерт — запеченное яблоко с каштанами, сухофруктами и сосновыми шишками. Все эти блюда можно попробовать в ресторане уже с середины декабря.