

# RETROV-VODKIN В ФОРМАТЕ «ДУШЕВНОГО КАБАКА»»

НА АДМИРАЛТЕЙСКОМ ПРОСПЕКТЕ, С ВИДОМ НА АДМИРАЛТЕЙСТВО И АЛЕКСАНДРОВСКИЙ САД, ОТКРЫЛСЯ RETROV-VODKIN RUSSIAN TAPAS BAR & RESTAURANT. ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕСТОРАТОР ИГОРЬ МЕЛЬЦЕР РЕШИЛ ВОССОЗДАТЬ ДАВНО ЗАБЫТЫЙ ФОРМАТ «ДУШЕВНОГО РУССКОГО КАБАКА». ОТ ЗАМЫСЛА ДО ОТКРЫТИЯ ЗАВЕДЕНИЯ ПРОШЛО ДВА ГОДА.

Новый-старый формат нуждается в объяснении. Например, в дореволюционном петербургском ресторане «Медведь», кроме меню a la carte, функционировал и буфет с закусками: это была большая длинная стойка-витрина, куда повара выставляли готовые безостановочно небольшие блюда, и гость мог перекусить прямо с порога. В Petrov-Vodkin такая же система: во втором зале выставляются все закуски из тапас-меню, и тут же находится барная стойка. В ресторане три зала на 120 посадочных мест.

Petrov-Vodkin — это прежде всего тапас-бар с большим выбором закусок и сопутствующих напитков. Шеф-повар Станислав Потемкин (La Perla Fish House, La Perla Seafood Bar, La Perla Nera) придумал тапасы на русский манер: сельдь на ржаном хлебе с горчицей и яйцом, буженина с хреном и свежим огурцом и еще десять видов других. Здесь подают и целую «Башню русских закусок» с разными солениями. Тапасы помогут скрасить ожидание основного курса. А если это питейное застолье — то и вовсе заменят a la carte.

В концепции заведения, как и всех ресторанов La Perla Игоря Мельцера, — российские морепродукты: устрицы, несколько видов креветок, камчатский краб



СЕТ «НИКОЛАШКИ»

и разные виды икры. В меню a la carte собраны хиты русской кухни в авторской подаче шеф-повара: холодец, оливье, пельмени, вареники с картофелем и грибами, щучьи котлеты, бефстроганов, борщ с салом. Коктейльную карту разработал Владимир Леншин.

Дизайном залов ресторана занималось «Архитектурное бюро 11» во главе с Анной Дельяго и Николаем Коношенко (La Perla Seafood Bar, La Perla Nera). В интерьере — обилие темного дерева и латуни, светильники из граненых стаканов, трафаретные граффити фотохудожника Дмитрия Провоторова по мотивам картин Петрова-Водкина. ■



ЦЫПЛЕНОК ТОМ-ЯМ ИЗ ПЕЧИ С ОГУРЦАМИ ПО-КИТАЙСКИ

## КАРТА МИРА В «БЕЛКЕ» ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «БЕЛКА» АЛЕКСАНДР БЕЛЬКОВИЧ ЗАПУСКАЕТ НОВОЕ МЕНЮ.

Изменения касаются всего, в том числе и завтраков: теперь здесь подают калифорнийские панкейки из девяти круп с кленовым сиропом и сливочным маслом, ласси из свежего тропического манго и французские блинчики с клубникой фламбе. В основном меню сочетаются перуанские роллы никкей, street food и морепродукты. Есть и блюда для вегетарианцев — в меню все они отмечены специальными значками. В качестве здорового питания — салат «Одиннадцать овощей», авокадо с томатами, греческим йогуртом и соусом унаги, тыквенный крем-суп на кокосовом молоке.

Из новинок стоит попробовать: тальятю из мраморной говядины, цыпленка том-ям из печи с огурцами по-китайски, котлеты из морепродуктов с обжаренными кабачками и осьминога по-галлийски с печеным картофелем. В разделах «Паста» и «Пицца» тоже пополнение: лингвини с креветками и лимонной цедрой, пицца с лососем и сливочным сыром или со страчателлой и томатами.

На сладкое — новые десерты: французский яблочный пирог и шоколадно-банановый кекс без глютена со свежим бананом и сметаной. ■

## СЕТЫ ПО ПЯТНИЦАМ

В ресторане Giardino отеля Dom Boutique Hotel теперь каждую пятницу подают винные сеты с набором закусок от шеф-повара. В меню a la carte — запеченное филе лосося с хрустящей корочкой из фиесташек и соусом из шпината, стейк из тунца, стейк рибай с маслом кафе-де-пари и хрустящим картофелем-пай, каре ягненка с дижонской горчицей и прованскими травами и многое другое. ■

ГРАФФИТИ ПО  
МОТИВАМ КАРТИН  
ПЕТРОВА-ВОДКИНА  
ПОДДЕРЖИВАЮТ  
НАЗВАНИЕ  
ЗАВЕДЕНИЯ

