

Nordic: сет нордического леса

В ресторане северной кухни Nordic, в основе которой гастрономические традиции Скандинавии и северных стран, новый осенний сет из 13 блюд. Это традиция ресторана — каждый сезон создавать сет именно из 13 курсов. В нынешнем — ягоды, травы, орехи, шишки и грибы северных лесов, а еще — рыба, водоросли, моллюски и икра, мясо лосося, дикой косули и утки. И фермерские корнеплоды, овощи и фрукты. Сет — это отражение философии ресторана: близость к природе, предпочтение локальных продуктов, то есть тому, что составляет принципы официально признанного не так давно направления New Nordic Cuisine. Новый осенний сет назвали шведским словом, которое в переводе означает «листья» и созвучно английскому love. Надо сказать, что шеф-повар Алексей Алексеев виртуозно сочетает вкусы и их оттенки, потому что в результате вкусовых ощущений рождаются самые разные ассоциации. Вот например, десятый курс: косуля, корнеплоды, чай. Когда нежное мясо в сочетании с мякотью корнеплодов, солоноватым чипсом из водорослей в виде миниатюрной головы косули заливается ягодным чаем с тонким вкусом белых грибов (для этого при заваривании чая добавляются сухие грибные слайсы), появляется ощущение домашнего тепла осенним днем, когда за окном лес и опавшие листья.

Впрочем, многое в сете — знакомые продукты в нестандартных сочетаниях. Например, в четвертом курсе мидии соединяются с сельдереем, яблоком и икрой сига, ваниль в десерте — с паюсной икрой и цветами хенкеля. В сет также входят блюда из дикой утки с грибами и икрой омуля, мяса лосося с моршшкой и черным трюфелем, морского ежа с вонголе, топинамбуром и тыквой.

К каждому курсу подобраны винные пары. Кстати, в Nordic можно продегустировать аутентичные напитки Севера, включая, например, ревеневое игристое. Бармен Александр Анохин готовит напитки, в которых сочетаются ароматы трав, мха, ягод и шишек.



Косуля с корнеплодами, чипс и ягодно-травяной чай с белыми грибами



Сибас по-тайски в лаймовом бульоне

Gitano: Индия и Ближний Восток

На Садовой улице, на месте бара «Бегемот», открылся ресторан-бар Gitano — проект компании Ginza Project.

В переводе с испанского gitano значит «цыганский». По идее создателей проекта, в названии заключается собирательный образ путешественников, кочевников, всегда готовых к гастрономическим открытиям и поискам нового. Шеф-поваром индийского направления кухни стал Санджив Бисвас, и его искусство сочетать нетривиальные впечатляет. Шеф трудится в Петербурге шесть лет, работал в ресторанах «Москва», «Маймун», Food Park. До этого — годы работы в Индии: Дели, где он занимался и паназиатским направлением, Мумбаи, Ченнай и Гоа. Затем Санджив возглавлял кухни индийских ресторанов в Казахстане и Китае.

Специи и их гармония с продуктами — «конек» шефа. В каждом блюде он всегда сочетает как минимум пять приправ, и все специи для Gitano доставлены из Индии и Ближнего Востока. В небольшом меню представлены мясные блюда (стоит попробовать каре ягненка с мятным картофелем, соусом кешью и гарам масала — традиционной индийской смесью специй) и рыбные, есть и разнообразные вегетарианские позиции: хумус, мезе, палак панир — закуска из сыра и шпината. Здесь также готовят индийский суп-пюре «Дал» из чечевицы с томатами, хариру — крепкий говяжий бульон с нутом, классическое карри с рисом и лепешками. В разделе «Тандури» — большие порции на двоих и четверых: курица, томленная с финиками, курагой, тыквой и пряностями, подается с кускусом и мятой, также подается баранина, томленная с финиками и черносливом.

В десертном меню среди классики с ориентальными нотками, вроде панакоты с восточными пряностями и шафранового торта с маскарпоне, выделяется пирог с сыром из теста катаифи с мороженым и фисташками.

Ресторан, как и бывшее заведение на этом месте, двухэтажный, с несколько загадочным пространством, где царит полумрак. Вся обстановка и дизайн вызывают ассоциации со стилем ар-деко в его восточном воплощении.

Gitano создан в творческом союзе с Алексеем Изотовым — музыкантом, продюсером и автором фестиваля Odyssey. Его команда будет отвечать за музыкальную политику заведения.