



«ВИНИ, ПАНИ И САЛЯМИ»

ПАНИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Хлебные фишки в «Вини, пани и салями»

На Большой Конюшенной рестораторы Эльдар Кабиров и Константин Кириллов открыли итальянское бистро «Вини, пани и салями». Проект сделан на месте винного бара «Пижоны», не пережившего коронакризис. В новом заведении делают ставку на демократичную итальянскую еду в формате бистро. Одна из «фишек» — хлеб, который назвали «пани» (слово придуманное, не по правилам итальянского). Пани пекут в виде рулетов с разными начинками («салями, моцарелла и масло из вяленых томатов», «три сыра», «оливки»). Новинка и неаполитанский сэндвич «пануццо», для которого специально пекут хлеб в соседней пиццерии «22 сантиметра» в дровяной печи. На горячее готовят несколько видов паст ручной работы, к вину — оливки и фирменный вителло тоннато. Винная карта составлена по региональному принципу: север, центр, острова и юг Италии. Интерьер сделан в стиле живописной итальянской эклектики, а обилие зелени и кирпичная кладка создают атмосферу уютного неаполитанского дворика. В баре три зала, один из них с открытой кухней и оборудован chef's table.

Philibert набирает вес

Новая команда поваров не изменила основной традиции ресторана Philibert — здесь по-прежнему подают французские блюда (более того, из меню практически исключили позиции, не имеющие отношения к этой национальной кухне). Зато стали экспериментировать с классической рецептурой и способами приготовления продуктов. Например, утка конфи, магре и кролик теперь томятся в течение суток, что придает им более нежную текстуру и особый вкус. «Коронакризис сделал настолько сильнее, — говорит собственник и управляющий Philibert Андрей Ципенюк. — Особенно в плане кухни: она очень выросла. Например, такой утки, как у нас, вы нигде не попробуете. Все блюда стали намного вкуснее и правильнее с точки зрения гастрономии. Ведь в ресторане главное — это гастрономическая составляющая». В меню появились новые блюда из рыбы — например, стейк из тунца и тартар из лосося. Но не утрачивают своей актуальности и традиционные изыски французской кухни — петух в вине, эскарго, палтус, цесарка. «Для нас особенно важны надежные поставщики, — поясняет управляющий. — Мы по возможности используем фермерские продукты — например птицу». Ресторан весьма востребован как семейное заведение, поэтому отдельное меню есть и для маленьких гостей. А по утрам подают завтраки. «Раньше мы также предлагали нашим гостям бизнес-ланчи, — говорит господин Ципенюк. — Но с недавнего времени отказались от них — как раз в пользу качественного а la carte».

В третий четверг ноября Philibert поддержит старинную французскую традицию праздника божоле нуво. Праздник отметят специальным меню (его пока держат в секрете) и французской музыкой. Кстати, живую музыку здесь можно послушать не только в праздники: по пятницам в ресторане всегда звучит гитара, а по субботам — пианино.



PHILIBERT

ЖАРЕНАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

«Taste It Пицца & Паста» в новом формате

На Суворовском проспекте открылся ресторан в непривычном пока формате Fast Casual, уместном в оживленном центре мегаполиса. Здесь используют новые технологии сервиса: не дожидаясь официанта, по QR-коду можно не только изучить электронное меню, но и сделать заказ. Такое ограничение контактов персонала с гостями — примета нынешнего времени.

Пиццу готовят из итальянской муки в дровяной печи в неаполитанском стиле. В меню ресторана есть супы — куриный с пастой, минестроне, томатный, лазанья из дровяной печи и 14 видов пасты, которая делается вручную. Среди самых популярных — сливочная карбонара, острая томатная аматричана, мясная болоньезе, морская песто с креветками... Основу можно выбрать какую угодно: спагетти, тальятелле, казаречче, равиоли.

С 9 утра здесь подают завтраки: каши, омлет, скрембл, паштеты и не только. В качестве ланча — несколько вариантов обедов, включающих сочетания фирменных блюд.

Интерьер создан по принципу «комфорта, не отвлекающего от еды»: пастельная цветовая гамма, деревянная мебель, меловые доски с рецептами блюд.



«TASTE IT ПИЦЦА & ПАСТА»