



ГОВЯЖИЙ
ЯЗЫК

В «Мясном цехе» изменения

С сентября шеф-поваром ресторана стал Валерий Горинов. К стейкам из говядины высшей категории мраморности добавились солонина, тартары и оригинальные блюда из других частей бычков. Мясо в «Цех» привозят из Алтая, а морепродукты — с Дальнего Востока. Вино к блюдам подбирает сомелье Денис Воронов.

У нового шефа немалый опыт. В Испании он учился у авангардного шефа Кике Дакоста (Quique Dacosta), во Франции — у Бернара Пако (Bernard Pascaud) и Жака Барнашона (Jacques Barnachon). Петербургской публике он известен по своей работе в ресторане русской кухни «Дом».

«После многих лет работы я отправился в путешествие, чтобы сделать шаг вперед в собственном развитии. Работа на ферме, на огороде, на земле дали мне иное понимание продуктов, — рассказывает Валерий Горинов. — Я охотился, ходил на рыбалку. Словом, узнавал другую сторону жизни вне ресторанной кухни. Осознание того, откуда берутся продукты, какой труд необходимо вложить, чтобы получить даже, казалось бы, простой картофель, радикально изменило мой подход. Затем был Кавказ, с его букетами красок, ароматов, свежестью. Я вернулся оттуда, наполненный другой энергией».

Kuznya Cafe: теплые акценты

Руслан Закиров, шеф-повар ресторана Kuznya Cafe в Новой Голландии, заново придумал меню, сделал акцент на осенних продуктах и согревающих вкусах: гриль вывели в отдельный блок «с огня», появились сэндвичи, боулы, новые супы и закуски. Для вегетарианцев добавили действительно большой выбор блюд.

В разделе «С огня» теперь стейки без излишеств: филе тунца, чак ролл или портобелло. В «Боулах»: тунец, бурый рис, гуакамоле и водоросли или веганский вариант с бататом. Сэндвичи готовят на фокачче с индейкой, рикоттой и фисташками, с маринованным перцем и брынзой или с говяжьей грудинкой и маринованными огурцами. Из горячего стоит выбрать печеный баклажан с томатной сальсой, треску с белой фасолью или котлеты из индейки с клюквенным соусом. К осенним обновлениям можно отнести тартар из говядины с огурцами кимчи, паштет из цыпленка с моченым яблоком и бриошью, утиную ножку с перловкой и луковым джемом.

В разделе супов появился тыквенный на кокосовом молоке с миндалем, крем-суп из цуккини с копченым лососем и другие. Неизменным остается домашнее производство: в собственной коптильне готовят лосось, пастрами, ветчину и другие специалитеты. Каждый день выпекают свежий хлеб по традиционным европейским рецептам.

ЦУККИНИ



KUZNYA CAFE



РАМЕН

Здоровая осень в Bio My Bio

В новом ресторане Матильды Шнуровой обновилось меню: шеф-повар проекта Режис Тригель добавил в него горячие сезонные блюда, исключив из состава всех позиций сахар, глютен и лактозу.

Согреваться в промозглые петербургские дни в Bio My Bio рекомендуют чашкой крепкого говяжьего бульона, в дуэте с ним выступает горячий кетохлеб на миндальной муке с расплавленным сыром гриер. Для тех, кто скучает по путешествиям в Азию, добавили рамен с гречневой лапшой, говяжьим ростфифом и шпинатом. Не обошли вниманием и сезон тыквы, приготовив из нее крем-суп на кокосовом молоке с киноа-попкорном и добавив пикантности каплей масла лемонграсса с жгучим табаско. Еще одна новинка в осеннем меню — кетопицца. Это горячие безглютеновые лепешки-аля фокачча на миндальной муке с двумя вариантами начинок: ростбиф с печеным баклажаном и трюфельным маслом и копченый лосось с фетой и хрустящей брокколи.

Вместе с основным меню обновилась и барная карта. В линейке смузи появились детокс-варианты — «Чистый лист» со спаржей, грейпфрутом и грушей и «Зеленая сила» с киви, мятой, ананасом и огурцом. Но главная осенняя новинка — энергетические шоты. Например, «Иммунитет» с манго, вишневым морсом, лимонным фрешем и гуараной, «Электро» с огненным табаско, спелой маракуйей и кофеином, «Килиманджаро» с сочной маракуйей, медом и пряным трио — куркумой, имбирем и женьшенем. Названия говорят сами за себя.