

## Sky & Garden: небесный сад в историческом центре

В новом четырехзвездочном отеле Garden Street Hotel на Инженерной улице открылся ресторан Sky & Garden — проектированием, консультированием и запуском проекта занимались известные петербургские профессионалы ресторанного бизнеса Игорь Праценко и Зиннят Акбашев. Место, действительно, исключительное — едва заметный переулочек в начале Инженерной улицы, неброское здание в глубине — а с седьмого этажа, где расположен новый видовой ресторан, открывается необычный вид на город: с такого ракурса эти места нигде не просматриваются. В двух шагах отсюда Михайловский замок и Русский музей, Дом кино, Цирк Чинизелли и Театр им. Комиссаржевской. После тестового режима работы официальное открытие Sky & Garden стало событием для гурманов — и потому, что рестораторы такого уровня не разочаровывают, и потому, что кухню возглавил Владимир Довалго, один из самых опытных и уважаемых шеф-поваров Петербурга. В его послужном списке — «Парк Джузеппе» и Vincent.

В приоритетах Владимира Довалго средиземноморская кухня и вкусовые изыски Юго-Восточной Азии. В меню скумбрия терияки с чуккой и огурцом (твист на одно из популярнейших блюд японской кухни, где в главной роли выступает угорь); филе зубатки в темпуре с пастой птитим и соусом лемонграсс; тартар из лосося с острым кальмаром и двумя видами чипсов (укроп/тапиока и чернила каракатицы); крабовый биск с шафраном и хрустящими гедза. Владимир не обходит вниманием и актуальные латиноамериканские мотивы: один из вариантов севиче (из сахалинского гребешка) подается с кремом из бурраты; другой — из сибаса — с мисо-соусом и водорослями вакамэ. Среди мясных тартаров две новые вариации: тартар из говядины с вешенками и кремом из сулугуни и тартар из оленины — с кремом из изюма и с грибным

снегом. Многие блюда украшены настоящими съедобными соцветиями и зелеными травами — в духе «садовой» концепции заведения. Подача блюд порой удивляет своими неординарными решениями — формами, цветовыми оттенками, необычной посудой. То же касается и десертов, за которые отвечает кондитер Оксана Навальная, призер «Золотой Кулины — 2018». Интерьер ресторана пронизан светом и воздухом, в нем много живых растений и цветов.



MICHAEL PETRUSHINSKY & GARDEN

ПАШТЕТ  
ИЗ ПЕЧЕНИ  
ЦЫПЛЕНКА  
В ГЛАЗУРИ  
ИЗ СОЛЕНОГО  
ШОКОЛАДА



«22 САНТИМЕТРА»

ПИЦЦА С ПЕСТО ИЗ ДИКИХ ТРАВ,  
ФЕРМЕРСКИМИ ВЯЛЕННЫМИ  
ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМ  
ПАПОРОТНИКОМ

## Utroo: гастроли Викторией Мосиной

В октябре-ноябре телеграм-канала Utroo проводит второй веганский ресторанный фестиваль в поддержку идей ответственного потребления и экологического образа жизни. На этот раз фестиваль пройдет в формате специальных ужинов, специально приготовленных шеф-поваром кафе ASG Викторией Мосиной. Ее можно назвать главным пропагандистом веганской гастрономии, специалистом по редким овощам, фруктам, грибам и диким травам. Ужины проходят в четырех разных по концепции заведениях, чтобы показать уместность веганской кулинарии в рамках любых форматов. Сегмент haute cuisine представляет ресторан «ЕМ» Эдуарда Мурадяна, кухню которого многие годы возглавляет шеф-повар Олеся Дробот. Винный ресторан авторской кухни — это Commons шеф-повара Антона Абрезова, который с самого запуска работает с продукцией фермерских хозяйств Ленинградской области. В качестве демократичного заведения выбрана пиццерия «22 сантиметра» ресторатора

Эльдара Кабирова; бар-бистро — мексиканская Paloma Cantina, в ее учредителях значатся известные в барной индустрии имена: Артем Перук, Игорь Зернов и Николай Киселев. Первый ужин прошел 18 октября в пиццерии «22 сантиметра» на Большой Конюшенной и состоял из трех блюд: пиццы с песто из диких трав, фермерскими вялеными томатами и маринованным папоротником; карпаччо из корнеплодов и сыром из орехов кешью; картофельных ньокки с трубчатыми лисичками и сморчками. В меню ужина в четыре руки в ресторане Commons 28 октября — кимчи из капустных кочерыжек с лисичками, хумус из садовых бобов, пампкин-пай с облепихой и йогуртом, а кроме того, специальные коктейли от команды бара Imbibe, к созданию которых также приложила руку Виктория Мосина. Финальный ужин фестиваля пройдет 5 ноября в Paloma Cantina — готовится пять блюд в мексиканском стиле и безалкогольные коктейли.