

IL VINO НА ЖДАНОВСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ

СОБСТВЕННУЮ ВИНOTEКУ ОТКРЫЛИ НА ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЕ ДВЕ ПОДРУГИ — НАТАЛЬЯ ЛОГВИНОВА И ИННА БАБИЧ.



Сначала коллекция вин имела «домашний» формат и складывалась из бутылок, которые привозились из путешествий или дарили друзья. Постепенно коллекция расширялась, к тому же регулярные слепые дегустации и винные встречи с обсуждением качеств напитков стали требовать специального места. Так и появилась идея «вынести» за пределы квартиры свою коллекцию и открыть собственную винотеку. В небольшом помещении площадью чуть более 80 метров сегодня представлено более 450 позиций вин со всего света, в том числе из Ливана, Марокко, Израиля, Уругвая. Каждое отобрано лично хозяйками и их сомелье Антоном Zubovым. В Il Vino нет привычных базовых

вин — здесь ориентируются на незаурядность напитка. Собрана коллекция европейских вин, включая и личные фавориты хозяек: Toscana IGT Tarchun Us 2006, Sancerre AOC Les Pommereaux 2005, Bordeaux AOC Bad Boy 2009, Penedes DO Cabernet Sauvignon Gran Reserva 1994.

Винотека задумана не просто как магазин, а скорее как клуб друзей, где можно встретиться на винной дегустации, попробовать новые марки вин, обсудить новые сочетания, исследовать новые регионы и урожаи. Раз в неделю проводятся дегустации в формате wine talks и посвященные одной теме: например, сочетания вина и закуски, вина по сортам и регионам, встречи с производителями. ■

ШАЛЕ STEAK STORY НА ВАСИЛЬЕВСКОМ

НЕДАЛЕКО ОТ СТАНЦИИ МЕТРО «ПРИМОРСКАЯ» ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН-ШАЛЕ STEAK STORY НА МЕСТЕ БЫВШЕГО «ПРОВАНСА».

Рестораном владеет холдинговая компания ReCa (пивные рестораны Munhell, Twiggy, «Дачники», «Квартирка»). До этого проект Steak Story работал на Ленинском проспекте, но по техническим причинам не смог продолжать свою работу на старом месте, поэтому появился новый — на Васильевском острове.

Ресторан-шале позиционируется как загородный, перед шеф-поваром Андреем Ошаниным (разрабатывал меню для предыдущего Steak Story и Twiggy, работал в ресторанах «Прованс» и «Графин») и дизайнером интерьера Иваном Крупиним ставилась задача создать в спальном районе место с атмосферой

загородного отдыха. Поэтому в меню — много блюд, приготовленных на гриле, а интерьер напоминает о шале где-нибудь в Альпах. В подаче блюд присутствует некая оригинальность: они сервируются на досках с композициями из еловых веточек, шишек и перца. Самый большой раздел в меню — это рыба, мясо, морепродукты, дичь, приготовленные в гриль-печи Josper. В ресторане работает кондитерское производство (шеф-кондитер Анастасия Бохенок), где делают не только пирожные и сладости, но и пекут домашний хлеб, круассаны, сладкую сдобу и печенье. Все это продается и в лавке ресторана. ■



СЛАДКИЙ «ЭРМИТАЖ» В «КЕМПИНСКИ»

ШЕФ-ПОВАР ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22» КРИСТОФ ЛАПЛАЗА ПОСВЯТИЛ 250-ЛЕТНЕМУ ЮБИЛЕЮ МУЗЕЯ «ЭРМИТАЖ» СВОЙ ОДНОИМЕННЫЙ ДЕСЕРТ.

Сфера из горького «убеленного» шоколада покоится на основании из малины, внутри — нежная панакота, малиновое желе, тончайший бисквит и медовый мусс. Сочетание вкусов и текстур, а также необычный вид десерта — плоды гастрономического творчества шеф-повара. И все-таки некие ассоциации с яйцами Фаберже присутствуют.

Возможно, потому что русские художественные ценности у иностранцев часто ассоциируются именно с творениями великого ювелира.

Десерт «Эрмитаж» можно попробовать в панорамном ресторане «Бельвю Брасери», сквозь прозрачные стены которого открывается вид на сам музей. ■