

«БАРКЛАЙ»: ГОСТЕЙ ПРИНИМАЮТ ХОЗЯЕВА

КАФЕ-БАР «БАРКЛАЙ» НА МОХОВОЙ — ЗАВЕДЕНИЕ НЕБОЛЬШОЕ, НА 30 ГОСТЕЙ, НО ОРИГИНАЛЬНОЕ.

Здесь не стали особо мудрить с интерьером — он прост и напоминает скандинавские кафе. Новый ресторан («кафе» — скорее для демократичного звучания) стоит на трех китах: лаконичное меню с небанальными сочетаниями вкусов в исполнении шеф-повара Алексея Муравьева; только российские вина, отобранные с профессиональной тщательностью Владимиром Ясногородским, знатоком, чемпионом среди сомелье, начинавшим еще в Taleon Club; нестандартный сервис. Гостей обслужи-



ОЛЕНИНА С ПЕЧЕНЫМИ КОРЕНЬЯМИ

вают хозяева — совладельцы заведения: управляющий Илья Смирнов и сомелье Владимир Ясногородский. И это создает атмосферу радушия и гостеприимства. Кстати, нестандартно тут подходят и к рабочему графику: «Барклай» закрыт в воскресенье, а в субботу работает только на ужин.

Меню меняется довольно часто — в зависимости от сезона и фантазии шефа. Используются преимущественно локальные продукты из Северо-Западного региона. Кстати, на кухне нет морозил-

ки — все блюда подаются из-под ножа. Здесь готовят, например, говяжий тартар с перепелиным желтком и терпкой пудрой из рябины; рубленый говяжий бифштекс с перловкой, заваренной с северным песто; тартар из кольской форели на чипсах из тапиоки. Одна из последних новинок в десертах — карамельный мусс на сгущенном молоке с тыквой, запеченной с медом, тимьяном и розмарином.

Среди российских наименований в винной карте — эксклюзивные позиции, которые пока незнакомы даже ценителям. ■

«СЕВЕРЯНИН»: «ПОРА ПОПУЛЯРИТЬ ИЗЫСКИ»

В РЕСТОРАНЕ «СЕВЕРЯНИН», В ИНТЕРЬЕРЕ, НАПОМИНАЮЩЕМ СТАРИННУЮ ПЕТЕРБУРГСКУЮ КВАРТИРУ, ВИСИТ ПОРТРЕТ ПОЭТА СЕРЕБРЯНОГО ВЕКА ИГОРЯ СЕВЕРЯНИНА.



В ПОДАЧЕ БЛЮД СОХРАНЯЕТСЯ АТМОСФЕРНОСТЬ ЗАВЕДЕНИЯ

Он никогда не жил в этом доме в Столярном переулке, но название ресторана, как и псевдоним поэта, вызывают определенные ассоциации. А еще фраза из его стихотворения: «Пора популяризировать изыски, утончиться вкусам народа...», пожалуй, определяет концепцию этого заведения. А она обновилась — благодаря шеф-повару Роману Скорикову. («Северянин» работает с 2011 года. В разное время в создании его концепции участвовали ресторатор Эдуард Мурадян, шеф-повар и ресторатор Арам Мнацаканов.) Меню ресторана основывается на традициях русской, северной и классической петербургской кухни в авторской интерпретации шефа. Причем Роман Скориков подчеркивает, что исторически на петербургскую кухню оказывала влияние высокая французская гастрономия, так как до революции самые известные повара

приезжали из Франции. Сегодня Роман Скориков, кроме авторских блюд, интерпретирует и самые интересные, на его взгляд, рецепты шефов из разных стран. А в ресторане держит знаменитую книгу рецептов и советов Елены Молоховец.

К новому сезону в «Северянине» появилась сразу дюжина новых блюд. Например, тартар из подкопченной форели в желе из цветной капусты и «с ароматом осеннего леса». Вдохновением для этого рецепта послужило блюдо «камуфляж» парижского шефа Атсуши Танака (Atsushi Tanaka). Также интересны паштет-заливное из перепелки и закуски из печеной свеклы с обжаренным козьим сыром и салатом из «одуванчиков» (в качестве последних выступает руккола). Идея готовить грудинку лоса медленного копчения с соусом из крыжовника и лапшой из кабачка родилась

у шефа во время поездки в Нью-Йорк, когда на День независимости делали барбекю. Получилось что-то среднее между говяжьей грудинкой барбекю по-техасски (брискетом) и томленной дичью. А вот скандинавский салат с шампиньонами и шпинатом по рецепту Магнуса Нильсона из книги The Nordic Cook Book Роман Скориков готовит с облепиховой заправкой. Также здесь подают ладожского сига, подкопченного на ольховых стружках, строганину из оленины собственного приготовления с моченой брусникой, язычки ягненка, тушеные в мясном соусе с маринованным зеленым перцем, сливками и лесными грибами. Из классических блюд русской кухни XIX века — приготовленный по старинному рецепту пряженный бок поросенка, слегка замаринованный и томленный в масле в течение десяти часов. ■

PROVIANT СЕВЕРНЫХ СТРАН

НОВЫЙ РЕСТОРАН PROVIANT НА УЛИЦЕ АКАДЕМИКА ПАВЛОВА РАБОТАЕТ В МОДНОМ СЕГОДНЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТРЕНДЕ.

Шеф-повар Анастасия Шмелева представляет свою трактовку традиционной кухни севера России, Финляндии и Скандинавии.

Ставка делается на локальные фермерские продукты, в меню — дичь, а также рыба и морепродукты, которые всегда составляли основу рациона поморов и карелов. Здесь готовят закуску из скумбрии горячего копчения, гребешки с осенними овощами и грибами, треску с запеченной тыквой и пюре из зеленого горошка, крем-

суп из тыквы с мурманским гребешком; подают свежие мидии в чесночно-сливочном соусе или с томатами конкассе. Меню формируется в соответствии с сезонностью продуктов. Все вина в винной карте разделены по трем категориям: Casual, скандинавский минимализм и New Nordic. В принципе такие же разделы справедливы и для кухни ресторана.

Интерьер здесь также по-северному минималистичен. Сложенные в стену камни за металлической сеткой напоминают

о древних валунах, а заодно — о дорогах Финляндии, проложенных в лесах и скалах. Очень украшают обстановку деревянные «птицы счастья» ручной работы. Их еще называют «поморскими голубками». Они, как считали поморы, приносят добро и надежду.

Proviant — проект ресторанной группы «Летела гагара». ■



ИНТЕРЬЕР НАПОМИНАЕТ О СКАНДИНАВИИ