CH TERRACE КАК КУЛЬТУРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

НА КРЫШЕ ЧЕТЫРЕХЗВЕЗДОЧНОГО ОТЕЛЯ CROWN HOTEL ST. PETERSBURG ЭТИМ ЛЕТОМ ОТКРЫЛАСЬ НОВАЯ ГОРОДСКАЯ ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ — CH TERRACE. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Расположенная на седьмом этаже, панорамная терраса с видом на центр Петербурга стала не просто местом для ужина под открытым небом, но еще и новой площадкой, где сочетаются гастрономия, искусство и музыка. Это продуманное дизайнерское пространство с мягкой мебелью, живыми растениями, навесами от солнца и вечерней подсветкой. Терраса вмещает до 50 гостей и адаптирована как для гастрономических вечеров, так и для культурных мероприятий — от кинопоказов и лекций до живых концертов. В основе меню средиземноморская кухня с северным акцентом. За концепцию отвечает шеф-повар Александр Сорокин. В меню — салат с копченым утиным филе и клубникой, филе палтуса с креветочным соусом, тартар из тунца с манго и авокадо, антипасти, хрустящие креветки темпура, авторские десерты. Особое внимание уделяется блюдам к вину и вечерним закускам: в их числе паштет с бриошью, прошутто, сырное плато, артишоки с муссом из пармезана. В барной карте — классика и авторские коктейли с сезонными ингредиентами: ревенем, арбузом, грушевым пюре и кокосом.

В июле на CH Terrace началась культурная программа. Здесь проходили лекции, концерты и киновечера. В программе 9 августа — Las Palmas: музыкальный сет на стыке фламенко, танго и балканских мотивов. ■



РОМАН КАШТНЕР

ПАНОРАМНАЯ ТЕРРАСА НА КРЫШЕ CROWN HOTEL ST. PETERSBURG

ВЕСЕЛАЯ КАНТИНА «ЛАШАТЕМИ КАНТАРЕ»

НА ОДНОЙ ИЗ ПЕТЕРБУРГСКИХ «РЕСТОРАННЫХ» УЛИЦ В ЦЕНТРЕ ГОРОДА РЕСТОРАТОР МИХАИЛ ГЕОРГИЕВСКИЙ ОТКРЫЛ СВОЙ ВТОРОЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРОЕКТ ПОД НАЗВАНИЕМ «ЛАШАТЕМИ КАНТАРЕ». ЭТО ТРАНСЛИТЕРАЦИЯ ФРАЗЫ ИЗ ПОПУЛЯРНОГО РЕТРОШЛЯГЕРА ТОТО КУТУНЬО L'ITALIANO. В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО LASCIATEMI CANTARE ОЗНАЧАЕТ «ПОЗВОЛЬТЕ МНЕ СПЕТЬ». ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Название этого яркого во всех смыслах заведения в демократичном формате средиземноморской кантины вовсе не означает формат караоке. Оно про отличное настроение, легкость и ощущение радости бытия.

В заведении два просторных зала с интерьером, будто залитым солнечным светом, и окнами в пол. Очень кстати стены украшены плакатами нашумевшей художницы, рисующей под псевдонимом Zoika полные непосредственности творения из вязи фраз и образов.

Меню создавалось в творческом содружестве трех шефов: шеф-пекаря Кристины Нихочиной (Kuznyhouse, Zoe Spb, Zoe Msk), Алексея Пирогова (Novotel St. Petersburg) и Бека Авазова (Bonch, Bruno). Утром здесь пекут сдобные булочки с маком или с корицей и кардамоном, синнабоны с орехами и черной смородиной, фисташковое печенье с белым шоколадом, бриоши, которые можно дополнить лососем или беконом с голландским соусом, тунцом и соусом сальса верде. Готовят здесь и завтраки с «легким итальянским акцентом».

В числе авторских закусок — несколько видов томатов с вербеной и моцареллой, брускетта на свежей чиабатте с домашним паштетом, рикоттой и карамелизированным луком и др.

На горячее стоит попробовать фаршированного кальмара с печеными овощами или говяжьи щечки с кремом из батата.

Домашнюю пасту делают в семи вариантах: например, с креветками, кальмарами и домашним соусом биск, а пиццу пекут по классическим правилам. ■



ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА «ЛАШАТЕМИ КАНТАРЕ»

ПОЗАВТРАКАТЬ В MATILDE ПО-ПЬЕМОНТСКИ

КОНЦЕПТ-ШЕФ РЕСТОРАНА MATILDE АЛЕКСЕЙ ЕРМАКОВ И ШЕФ-ПОВАР ДЕНИС БЕЛЫЙ ЗАПУСТИЛИ НОВОЕ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ, ОТДАВАЯ ДАНЬ КУЛИНАРНЫМ ТРАДИЦИЯМ ПЬЕМОНТА — ОБЛАСТИ НА СЕВЕРО-ЗАПАДЕ ИТАЛИИ, КОТОРАЯ СЛАВИТСЯ СВОИМИ СЫРАМИ И ВИНОГРАДНИКАМИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ПРЕДОСТАВЛЕНО РЕСТОРАНОМ

ЗАВТРАКИ В РЕСТОРАНЕ MATILDE

Один из главных хитов — «Завтрак винодела Черетто»: золотистый жареный картофель, колбаски, глазунья с жидким желтком, пикантный маринованный шалот и свежая зелень. Это оммаж традициям сельского Пьемонта, где утро начинается с простой и щедрой трапезы перед работой на виноградниках. Есть в меню и блюда с оригинальными сочетаниями ингредиентов: например, жареный тартин в томатном соусе с яйцом пашот и анчоусным маслом. Блюдо напоминает о завтраках в старинных туринских кафе. Готовят в Пьемонте и каши, поэтому в меню присутствует пармезановая овсяная каша с томленой шеей бычка и горгонзолой, сочетающая вкусы насыщенного бульона и сыра со сладковатой нотой тушеной говядины и копченой груши. А зеленая каша с авокадо и соусом песто — сбалансированный вариант с зеленой гречкой и отварным яйцом.

Десерты делаются в стиле пьемонтских кондитеров. Бомболоне с патисьером — воздушные итальянские пончики с заварным кремом, посыпанные сахарной пудрой и какао,— напоминают о туринских пекарнях с их ароматом свежей выпечки. ■