



Новое сезонное меню в Grand Chalet Altay

Ресторан авторской кухни «Сосны», расположенный на территории спа-курорта Grand Chalet Altay, представляет новое весеннее меню от шеф-повара Евгения Масловского и приглашает на атмосферные гастрономические встречи на Алтае.

В новом меню соединены сезонные ингредиенты, локальные специалитеты и мировые гастрономические хиты с деликатными авторскими акцентами. Среди новинок — балтийская килька с картофелем и маринованным крыжовником, где знакомый вкус раскрывается по-новому. Салат с креветками, маринованным перцем и свежей зеленью, а также суп из шпината с креветкой и молодым сыром отражают характер весенней кухни — нежной, свежей и сбалансированной.

На горячее — гастрономическая интерпретация сибирских вкусов в со-

временном стиле: горная форель с кедровой кашей и соусом из черемши и щавеля. Более насыщенные сочетания предлагает свиная вырезка с голубцом из лесных грибов и соусом из таежной брусники, а также томленный кролик с кукурузным суфле, кремом из сельдерея и грибным соусом. Завершить гастрономическое путешествие по весеннему Алтаю шеф предлагает десертом «Птичка» — нежным вариантом классического, любимого всеми вкуса.

Дополнением к блюдам из весеннего меню станут освежающие смузи из шпината, зеленого яблока и огурца или клубники и банана. А в вечернее время рекомендуется попробовать фирменные настойки со вкусом сливочной вишни или зверобоя, а также авторские коктейли — алтайский слинг и персиковую сангрию.

Sempre: ужин в джунглях

Ресторан Sempre, восемь лет назад подаривший Москве кусочек дикой природы в самом центре города, открывает новую главу: с бренд-шефом Анатолием Левизовым, с кухней, в которой живет солнце Средиземноморья.

Новый вектор кухни в сторону честной и по-настоящему вкусной еды с южным характером задает бренд-шеф из Санкт-Петербурга Анатолий Левизов.

Обновленное меню — как путешествие по забытым рецептам и чистым вкусам. Например, луковый суп. Многим знаком его французский собрат, но тут другое дело: по старинному калабрийскому рецепту его готовят из красного лука, тимьяна, чеснока и подают с хрустящей гренкой. Еще интересное: беф бургиньон — «говядина по-бургундски», томленная в густом винном соусе. Хотя название и французское, итальянцы это блюдо любят готовить.

В разделе стартеры представлен тапас с муссом из пармезана, вяленой уткой и тхиной — микс гастрономических традиций Италии и Испании. Также в новинках эмпанадас с креветками и щукой, паста мафальдине — оригинальный твист на спагетти альфредо — с соусом на основе пармезана и сливок и щедрой порцией красной икры. И, пожалуй, самая трогательная новинка: шарлотка по рецепту бабушки — не просто десерт, а личная история Анатолия Левизова. Тот самый вкус детства, дополненный шариком домашнего мороженого. Чистая ностальгия.

