

## Новый взгляд на русскую кухню в ресторанах Санкт-Петербурга

РЕДАКТОР, 6 Сентября 2017

*Рестораны в Санкт-Петербурге переживают очередной подъём интереса к русской кухне. Правда, в нынешнее время всё гораздо интереснее – к традиционным блюдам добавляется авторский подход шеф-поваров.*

Симбиоз получается довольно привлекательным.

Давайте смотреть, где же в городе есть русскую кухню в авторской интерпретации.

### Ресторан «Дом»

Адрес: наб. реки Мойки 72

Телефон +7 (812) 930-72-72

Метро: Адмиралтейская

*Вяленая оленина с соусом из морошки – 570р*

*Пате из нельмы с соусом из копченых томатов и домашним хлебом – 650р*

*Палтус с пюре из лисичек, муссом из зелени и маринованным луком – 1450р*

*Томленая гусиная ножка с полбой, томленным яблоком и соусом из крыжовника – 1630р*

*Коллекционные российские сыры с вареньем из морошки – 550р*

*Морковное суфле с желе из апельсина и сливочно-творожным муссом – 410р*

В «Доме» царит современная русская кухня.

Используя новые техники приготовления и местные продукты, **шеф-повар Валерий Горинов**, ученик мишленовских шефов Жака Барнашона и Кике Дакоста, создал меню, в котором интересно каждое блюдо. Здесь можно попробовать пельмени с гусем и маринованным яблоком (500р), мясо оленя под соусом из черноплодной рябины (1950р). Из омуля готовят севиче с мятой и цитрусами (590р), к дальневосточным гребешкам подают пряное яблоко и легкий мусс из цветной капусты (950р), а к томленой гусиной ножке - полбу и соус из крыжовника (1630р). Все эти блюда отражают взгляд Валерия Горинова на традиции русской кухни и актуальные продукты в современных реалиях, когда гость идет в ресторан ради праздника и гастрономических открытий. Вдохновение и идеи шеф «Дома» черпает из опыта работы с именитыми шефами, что находит отклик в работе с современными техниками приготовления и локальным продуктом.

Например, **тартар из мяса дикого оленя** здесь подают с вареньем из морошки и малиновой сферой (790р), паштет из утиной печени с луковым мармеладом облачен в желе из сливы (570р), а ладожский судак идет с северным мхом, соусом из черного чая и пеной из винограда (1150р). Что уж говорить об авторском сете «Лето», который дал возможность шефу проявить все свое творчество. Особый интерес в сезонном предложении вызывают **дальневосточный гребешок с соломом**, морковной эмульсией и сферой из зеленого яблока и запеченный в пряном соусе палтус с ньокками из моркови и имбиря и пеной из раков, подача которых соответствует высокой русской кухне.

