

Алгебра лета в ресторане «Дом»

РЕДАКТОР, 18 Июля 2017

Валерий Горинов, шеф ресторана «Дом», проложил тему сезонных гастрономических историй. «Лето» у Валерия получилось впечатляюще ярким, элегантным и немного провокационным. Почему? Да потому что осилить сет, летний, подчёркиваем, летний сет из семи позиций с двумя комплиментами и четырьмя (!) переменами горячего кажется невозможным.



Ресторан Дом

★★★★★

Кухня: Русская

Средний счет : 3000-4000р

Адрес: Санкт-Петербург, наб. реки

Мойки, д. 72

м Адмиралтейская

Но это только кажется. На самом деле магия Горинова состоит в том, что сколько бы вы не пробовали его творения, вам хочется попробовать ещё, хочется разгадать секрет, вскрыть формулу слагаемых вкуса его блюд, эту сложную элегантную алгебру с тщательно выверенным балансом тонов, оттенков, нюансов. И летний сет – просто невероятное приключение для ваших рецепторов!

Начинается это удивительное путешествие с разминки, которая в меню звучит так **«Дальневосточный гребешок в солоде, со сферой из зеленого яблока и морковной эмульсией»**. Главная интрига – гребешок в солоде. Забудьте всё, что вы знали о гребешках, когда единственная радость от их поедания была в том, что они «не резиновые». Здесь же в небольшом тельце гребешка Валерий с помощью солода сумел разыграть небольшую вкусовую феерию, в которой нотки копчености вдруг сменяются хлебным, потом пивным, а потом и вовсе завершаются каким-то уже почти нераспознаваемым сложным финалом, подстёгиваемые яблочной кислинкой и морковной пряностью.

Затем следует **сиг, маринованный в травах, на лепестках цикория**. Здесь рецепторы отдыхают, смакуя чистый солоноватый вкус рыбы на хрустом цикории, откуда искусно убрали лишнюю горечь. Грейпфрут окончательно омывает вас волнами свежего, чуть терпкого цитрусового сока, готовя к следующему блюду.

Палтус, запеченный в пряном соусе, с ньокками из моркови и имбиря и пеной из раков – первое горячее, логично завершающее тему рыбы и морепродуктов. Здесь за интригу отвечают ньокки, которые на фоне аккуратного, не разбрасывающегося лишними оттенками вкуса палтуса, оказываются настоящими шалунами - они взрываются на языке пряным соусом, который отлично идёт и к рыбе, и к цикорию.



Дальневосточный гребешок в солоде, со сферой из зеленого яблока и морковной эмульсией

Открывают мясную тему **пельмени с мясом дикого лосося, тыквенным кремом и еловыми шишками**. Это прекрасная русская классика, которая раскрывается ярко и мощно, если знать секрет. Попробуйте сначала пожевать одну из этих милых крохотных шишек, а потом уже беритесь за пельмень – и вы почувствуете, что вкус мяса становится богаче, объемнее, мощнее. И, поверьте, три – идеальная порция.

Телячьи щечки с тушеной капустой, пюре из лисичек и соусом порто можно было бы назвать самым простым блюдом из сета. Собственно, так оно и есть. Но эта простота обманчива. Блюдо балансирует на четырёх вполне самостоятельных выразительных вкусах, которые иногда спорят друг с другом, а иногда вступают в неожиданный союз. Например, характерная яркая мясная тема щек становится мягче, когда к ней добавляется гладкая ласковая нота лисичек, и она же звучит уверенно, резко, когда в дуэт вступает соус порто.

Фазан, томленный су-вид, с печеной черной морковью и соусом из сморчков. Самое сложно и сытное блюдо сета. Фазан, как и любая дичь, уже даёт целую плотную симфонию вкусов, поэтому здесь главное – равновесие. Валерий нашёл простое и элегантное решение – печёная морковь в качестве пряного оттенка и сморчки - для контраста, чтобы не устать от мяса.



Пельмени с мясом дикого лося, тыквенным кремом и еловыми шишками

Завершает сет самый летний десерт – **суфле из свежей клубники с землей из молочного шоколада**. Это лёгкая летящая клубничная поэма из трёх созвучий: малышки-меренги, мусс-сорбет и ломтики свежих ягод. Поэма немного грустная - ведь лето закончится, а значит и десерта этого в меню больше не будет!



Суфле из свежей клубники с землей из молочного шоколада

Меню сета:

- Дальневосточный гребешок в солоде, со сферой из зеленого яблока и морковной эмульсией

- Сиг, маринованный в травах, на лепестках цикория
- Палтус, запеченный в пряном соусе, с ньокками из моркови и имбиря и пеной из раков
- Пельмени с мясом дикого лося, тыквенным кремом и еловыми шишками
- Телячьи щечки с тушеной капустой, пюре из лисичек и соусом порто
- Фазан, томленный су-вид, с печеной черной морковью и соусом из сморчков
- Суфле из свежей клубники с землей из молочного шоколада

Стоимость сета 7500 рублей.

Юлия Науанова

Restoran
.ru