



A Homemade Set

Gastronomic sets are not taking root in St. Petersburg as rapidly as one might wish.

However, there is already a pool of chefs, albeit not particularly numerous at the moment, who are developing this theme with pleasure. One of the leaders of this group is Valery Gorinov, head chef of the “Dom” restaurant, who was once given the correct “injection” by the three-starred Spanish maestro Quique Dacosta. Gorinov’s latest seasonal set again gives customers the opportunity to appreciate all the wealth of produce available

in Russia: seafood from the Far East, broad whitefish from Siberia, farm cheeses and meat from the Leningrad Region... His conceptual selection consists of seven courses: sea urchin seasoned with yuzu lemon juice and dashi stock; starter of homemade goat’s cheese and black caviar on chanterelle crisps; smoked broad whitefish with pureed red cabbage and mussel sauce; calf’s heart with couscous in demi-glace sauce; baked kid garnished

with seasonal vegetables and pureed sweetcorn; spicy grilled venison with pumpkin and beetroot au gratin in raspberry vinegar; crème brûlée with sherry and chestnut ice-cream. The set comes with two complimentary dishes based on berries to refresh the taste receptors between courses — cherry jelly with orange and cognac and gooseberry sorbet with cloudberry and vodka jelly. The set is accompanied by wines and other drinks selected by sommelier Darya Vereshchagina. The price of the set is 7,500 roubles. 72 Nab. Reki Moiki. T: 930 7272.

Домашний сет

Традиция гастрономических сетов приживается в Санкт-Петербурге не так быстро, как хотелось бы.

Однако уже сформировался, пусть пока и не слишком большой, пул шеф-поваров, которые с удовольствием развивают это направление. Один из лидеров — шеф-повар ресторана “Дом” Валерий Горинов, получивший в свое время правильную “прививку” от “трехзвездочного” испанского мэтра Кике Дакосты. Его очередной сезонный сет вновь позволяет гостям оценить все богатство продуктов, производимых в России, — дальневосточных морепродуктов, сибирского чира, фермерских сыров и мяса из Ленинградской области... В концептуальную подборку, состоящую из семи перемен блюд, вошли морская еж, приправленный соком лимона юзу и бульоном даши; закуска из домашнего козьего сыра и черной икры на чипсах из лисичек; копченый чир с пюре из краснокочанной капусты и соусом из мидий; сердце телянка с кускусом под соусом демиглас; томленая козлятина с гарниром из сезонных овощей и кукурузного пюре; пряная оленина на гриле с гратеном из тыквы и свеклой в малиновом уксусе; крем-брюле с хересом и каштановым мороженым. Дополняют сет два комплемента на основе ягод, освежающие вкусовые рецепторы между курсами, — желе из вишни с апельсином и коньяком и сорбет из крыжовника с желе из морошки и водки. Сопровождают сет вина и другие напитки, подобранные шеф-сомелье Дарьей Верещиagiной. Стоимость — 7500 руб. Наб. реки Мойки, 72. Т: 930 7272.

