

Александр Лаврин, фото автора

ВКУСНАЯ ЭКЗОТИКА

Гастрономические традиции стран Юго-Восточной Азии вызывают особый интерес. Virtuозно работая с приправами и специями, используя оригинальные технологии, повара этих стран создают богатейшую палитру вкусов. Их блюда волнующе таинственны – они подобны морскому приборю, манящему вечной новизной.



На входе в ресторан «**Бо**» гостей встречает огромная голова Будды – по преданию, основатель буддизма принц Сиддхартха Гаутама достиг просветления, сидя под деревом Бо, после чего первым делом попросил поесть. Заметим, кстати, что в культурах стран Азии и Дальнего Востока еда – это больше, чем утоление голода или получение удовольствия – прием пищи зачастую подобен эзотерическому ритуалу, медитации. Кулинарное направление ресторана «**Бо**» – паназиатская кухня, частично аутентичная, частично адаптированная под «российский вкус», частично авторская. Есть специальный раздел, посвященный корейской кухне, а также несколько европейских специалитетов. В меню «**Бо**» соседствуют такие яркие, запоминающиеся блюда, как салат с мясом ягненка, листьями салата, черри-томатами и зернами граната, татаки с тунцом, заправленное имбирным соусом, фаланги камчатского краба, обжаренные в соевом соусе, «тайский» ролл с крабовым мясом, угрем, авокадо, сыром «Филадельфия» и тобико, салат с кусочками хрустящей утки под винно-сливовым соусом. Из корейской классики рекомендуем паровые пирожки с различными начинками (свининой, креветками, курицей и т.д.), со-калоби – обжаренные говяжьи ребрышки и пулькоги – обжаренную вырезку из говядины в соусе «кандян» с листьями салата. В завершение обеда стоит заказать необычный десерт из соевого творога тофу со свежими ягодами малины и клубники.

Сетевой проект «**Зю кафе**» ориентирован на модный тренд нашего времени – паназиатскую кухню. Доминирует Китай – ему отдано 50% меню; есть также специалитеты малазийской, тайской, вьетнамской, сингапурской и корейской кухонь. Любопытно, что в «**Зю кафе**» отказались от суши и роллов, включив в меню менее растражированные японские специалитеты (например гёдза с кревет-

кой). Шеф-повар сети родом из Малайзии, работал в престижном отеле Four Seasons, так что аутентичность блюд гарантирована. Обволакивающе нежны дим-самы из тончайшего рисового теста с разнообразными начинками (овощи, морские гребешки, курица и т.д.). Но особенно удивителен дим-сам из... свекольного желе с угрем и креветкой. Насыщенны и ароматны супы (тайский том ка гай, сингапурская лакса, японский мисо, малазийская лапша с креветками). Пряны, выразительны, аппетитны специалитеты, приготовленные на «волшебной» китайской сковородке вок (упомянем, например, говядину с имбирем, брокколи, горохом, зеленым луком под соусом терияки). Готовят в «**Зю кафе**» и самое знаменитое китайское блюдо – утку по-пекински.



Ресторан «**Белый журавль**» представляет аутентичную корейскую кухню в исполнении шеф-повара Шин Ын Джу. Несколько залов ресторана разделены на удобные зоны, что позволяет гостю чувствовать себя, как в театральной ложе, или, говоря образно, «наедине со всеми». На аперитив бесплатно подается внушительное ассорти из 9 национальных закусок – маринованные овощи с розовым майонезом, морская капуста, обжаренная рыба... Далее гостю, если он еще не утолил голод, предстоит непростой выбор из весьма обширного меню. Здесь и юккедян – острый суп с кусочками говядины, крахмальной лапшой, грибами и зеленым луком, и санче пибимпаб – ассорти из овощей, вешенок и жареного яйца, к которому отдельно подаются острый соус, рис и овощной суп, и чэюк чонсик – ароматная жареная свинина со специями, овощами и рисом, и твэндянтиге – суп из морепродуктов, тофу, овощей и грибов – богатый, «полнотельный» (как сказал бы энолог), с терпко-насыщенным вкусом и долгим послевкусием, как у хорошего вина. Кстати говоря, чтобы обед был полностью аутентичным, стоит заказать соджу (рисовую водку 20-градусной крепости) или рисовое вино «Макколи».