

Вечный праздник: новое меню в ресторане 15 Kitchen+Bar

Ресторан 15 Kitchen + Bar начинает осенний сезон масштабными обновлениями — запуском нового меню от нового шеф-повара Валерия Аничина. Команда проекта решила приблизить предстоящий период мероприятий и отразила это в концепции «вечного праздника».

«Новое меню — соединение Европы и Азии. Мне нравится европейская кухня, но, работая здесь, мне полюбились азиатские ноты в блюдах. Я решил поэкспериментировать и соединить их. Акценты я поставил на сезонность, локальность и классику в индивидуальном прочтении. Но мы не забыли и о бестселлерах — тех блюдах, которые многие годы так любят наши гости», — рассказал Валерий Аничин.

Раздел закусок обновили и дополнили терпкими и пряными вкусами: хрустящие сферические пончики с муссом из краба (410 руб.), татаки из говядины с понзу и трюфелем (750 руб.), тартар из тунца с муссом тофу-авокадо (720 руб.), буратта с томатами и чукой (1180 руб.), севиче из лосося с кремом из батата (920 руб.), гребешок с цветной капустой и «Бер Бланом» (840 руб.). И в завершении — пикантное, цитрусовое крудо из сладковатого гребешка с имбирно-цитрусовым понзу и манго (750 руб.).

В салатах две сочные новинки: зеленый с луковым дрессингом и эдамаме (650 руб.) и с уткой конфи (520 руб.). Шеф-повар сделал ставку на птицу и в супах — азиатский с уткой и яичной лапшой (600 руб.). Для любителей классики — крем-суп из батата с креветками (620 руб.).

Для веганов подготовили особое меню: суп из топинамбура с копченой грушей (450 руб.), хумус из тыквы (470 руб.) и морковь с кокосовым йогуртом (540 руб.).

В горячем шеф-повар Валерий Аничин уделил особое внимание Италии — пасте с гребешком (990 руб.), равиоли с крабом и кокосовым биском (740 руб.) и аньолотти с рикоттой и вялеными томатами (610 руб.). Вся паста готовится вручную на кухне ресторана. Еще один авторский эксперимент шефа — фланк стейк с гратеном из корнеплодов (1520 руб.). В качестве основы он выбрал морковь и пастернак — контраст цветов, а также сладости с солоноватым муссом из грибов.

Меню также пополнилось утиной грудкой с сезонным инжиром и пастернаком (1290 руб.), лосось с пюре брокколи-мисо и морковным карри (1740 руб.), филе миньон с пюре из сельдерея (1600 руб.), палтус с пюре из тыквы и карамелизированной моркови (1440 руб.), куриной грудкой с орзо с печеным перцем и кокосовым соусом (730 руб.) и сытная пицца из говяжьих щечек с соусом из красного вина (950 руб.).

И какой праздник возможен без десерта? Конечно, помимо классического морковного пирога (450 руб.) и сезонного тарта с инжиром (500 руб.), Валерий Аничин предложил необычные сочетания: маковый чизкейк с ванильным мороженым (400 руб.), панна-котта с нектарином (450 руб.) и саварен с манго и ванильным кремом (450 руб.). И яркая финальная нота — не классический французский десерт Пари-Брест (520 руб.).

15 kitchen + bar

+7 (495) 098-03-81

Пожарский пер., 15, Москва, 119034

<https://15kitchenbar.com/>