Автор: Administrator
08.04.2015 00:00 -



На углу Стремянной и Марата, в ТЦ «Олимпик» открылся ресторан «Гастрономика». Это заведение является очередным дитем ресторанной группы «Гинза».

Впечатления от посещения ресторана

У всех посетителей новых проектов Гинзы создается такое ощущение, что они находятся на вокзале города Иваново – города невест. В ресторане «Гастрономика» можно увидеть тот же замечательный микс вокзала. Жительницы Петербурга очень привлекательные, поэтому одно удовольствие их разглядывать в ожидании перемены блюд. В ресторане, кроме прекрасных девушек, также привлекают некоторые приятные или неприятные элементы декора. Здесь нельзя не обратить внимания на вызывающе красные буфеты, на полках которых размещено множество мисочек, чашечек, тарелочек, блюдечек, судочков. Также посетителям нравятся джинсовые салфетки с трогательным карманом, и десертные брутальные ложки с крючком на конце и с длиннющей ручкой.

Меню ресторана «Гастрономика»

Хлебная корзина имеет достойный вид, поэтому за нее хочется заплатить даже больше 150 положенных рублей. Внешний вид блюда доставляет эстетическое удовольствие. Это блюдо по внешнему виду напоминает пенек с грибами, четыре вкусные плюшки, крупная соль и кремовое масло разложены на поджаренной горбушке серого хлебушка.

Салат с зубаткой, печеным картофелем и яйцом-пашот стоит 450 рублей. Это блюдо подается тепленьким, под фольгой в медном горшочке, которое дольно часто встречается в индийских ресторанах. У блюда аппетитный вид, и такой же запах. В салате присутствует диссонирующая нотка это хорошо прожаренный лук-порей.

Беломорский суп с ламинарией, треской и мидиями стоит 390 рублей. Блюдо преподносится на целом натюрморте, на котором изображен беломорский берег: мелкая и крупная галька, сухие травинки, или это осока, или водоросли, только не хватает крохотной чайки. Блюдо по вкусу напоминает вышеописанный салат. В нем также присутствует лук-порей, но его немного. В целом это приятная ушица с легким морским вкусом.

Телячьи щечки с рисом басмати в кокосовом соусе карри стоит 750 рублей. В нем нежнейшие щечки, плавающие в умопомрачительном соусе, тают во рту. Рис подается в отдельной плошке. Основу соуса составляет кокосовое молоко, обогащенное галангалом и карри, и в нем практически идеально соблюден баланс нежного и пряного.

Паста с копченой неркой и романеско под соусом маскарпоне стоит 590 рублей. Для обычного обеда неплохой вариант. Подкопченная нерка придает довольно интенсивный и интересный вкус, от капустки оживляется пейзаж, и все это замечательно оттеняет сливочный вкус, и блюдо завершает легкий штрих красной икры. Безусловно, это блюдо нельзя назвать шедевром высокой кухни, но оно вкусное, добротное, выдержанное, приготовлено по-домашнему.

В ресторане «Гастрономика, так же, как и во всех гинзовских ресторанах, очень вкусные десерты. Птичье молоко с мандариновым соусом и со сладкой ватой стоит 350 рублей. Десерт подается в виде двух половинок шоколадного яйца, из них одна это белок и яркий желток мандаринового желе и вторая – птичье молоко. Десерт сверху покрывает пух сахарной ваты.