Рустам Тангиров о ресторане Le Cristal

Автор: Administrator
22.06.2014 00:00 - Обновлено 13.07.2014 08:40



В своём недавнем интервью Рустам Тангиров о ресторане Le Cristal рассказал немало интересного, особенно касательно изменений, происшедших за 4 года работы этого заведения, где он пребывает в должности шеф-повара. Рустам подчеркнул, что эта дата для ресторана - большая и серьезная. Его коллектив каждый сезон старается совершенствоваться, то есть становиться интереснее и лучше, как с точки зрения качества обслуживания, так и с точки зрения кухни.

Сейчас в ресторане установили большой винный шкаф на 200 бутылок. Вскоре планируем открыть гастрономическую комнату, в которую будут поставляться деликатесы из Испании, Франции, Италии. Эта комната представляет собой огромный холодильник с прозрачными стеклянными дверцами. Вариант «люкс» гастрономической лавки предусмотрен для наших гостей и для тех, кто живет на яхтах.

Рустам Тангиров о ресторане Le Cristal сказал, что его меню обновляется три раза в год. Конечно, есть блюда, которые готовят только у нас и пользуются широким спросом, поэтому их оставляют. К примеру, салат из мурманского краба с яйцом-пашот, семга фирменного посола, воки, морские гребешки на пюре из корня сельдерея. Тангиров отметил, что воки в ресторане считаются одними из лучших в городе. Также в ресторане Le Cristal предлагается хорошая линейка домашних десертов – сорбеты и мороженое готовим сами, включая и фирменное малиновое эскимо. Такие блюда пользуются спросом, поэтому остаются в меню.

В ресторане Le Cristal меню обязательно обновляется по сезону, иногда – из-за внешней политики. Недавно был запрещен ввоз мяса из Америки и Австралии в Россию, а наш ресторан закупал его довольно много. Поэтому начали привозить хорошую говядину из Москвы, покупать мясо из Новой Зеландии. Шеф-повар Рустам Тангиров подчеркнул, что в кухне ресторана Le Cristal основной акцент делается только на местный продукт, и на то, что есть в Северо-Западном регионе, в основном на гребешок и краб.
В меню
есть речной окунь, множество блюд из сига: тартар, маринованный, жареный, икра. Также есть блюда из форели, лосося и из норвежской семги. У нас грибы, корнеплоды, ягоды – местные.

По мнению Рустама Тангирова, в основном меню блюда должны быть понятны и просты, а в специальных сетах можно экспериментировать. Хороший повар должен уметь готовить, как котлеты с пюре, так и что-нибудь необычное, отличающее его от коллег. Вот такой диалог получился у нас с Рустамом Тангировым о ресторане Le Cristal.