

Лучшие из лучших

Текст – ДЖАНИНА ВОЛКОВА

Это не просто номер с рейтингом Top-100, это также годовщина моей колонки в журнале. И, как результат, я решила резюмировать написанные мною статьи за этот год, выбрав по одному ресторану из каждой публикации. Надеюсь, они понравятся вам не меньше, чем при первом прочтении.



LA MARMITE

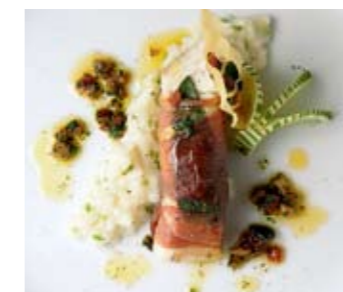
Corviglia CH-7500 St. Moritz,
Swiss
Tel.: +41818336355
www.mathis.vs32.snowflakehosting.ch

Этот семейный бизнес также известен как Mathis Food Affairs, который объединяет под одной крышей 6 ресторанов, но именно в La Marmite подают исключительную гурмэ фьюжн кухню, используя дорогие ингредиенты. Рето Матис стал широко известным шеф-поваром вполне заслуженно. Здание, в котором расположен ресторан – ярко бананового, желтого цвета, очень некрасивое, но как только вы оказываетесь внутри, появляется ощущение прогулки в сказке, и это действительно кулинарная Мекка. Запах трюфелей настолько сильный, что встречает вас прямо у входа. Попробуйте гречневые блины с икрой и сметаной, карпаччо из говядины с трюфелями и копченый лосось с икрой. Мой личный выбор – это тонкая трюфельная пицца, то самое блюдо, которое невозможно забыть. Здесь можно увидеть одинаковое количество как



ложников, так и простых посетителей: эти блюда стоят того, чтобы подняться на подъемнике, даже если вы не собираетесь кататься.

Слева
Рено Матис – шеф-повар ресторана – объединил под одной крышей шесть ресторанов. Но только La Marmite предлагает гурмэ fusion.
Внизу
Особый вид устриц астерия эдулис в ресторане Taverna Bota.



Мали – единственная бухта, где до сих пор можно попробовать маленькие, круглые фирменные устрицы, которые так вкусны



TAVERNA BOTA

Mali Ston, Croatia
Tel. Tel: +38520754482
www.bota-sare.hr

Мали – единственная бухта, где вы до сих пор можете попробовать маленькие, круглые фирменные устрицы, которые по-настоящему вкусны. Для сохранения этой популяции устриц власти Хорватии даже запретили здесь строительство, включая возведение новых отелей. Ресторан использовался как подвал для хранения соли, и до сих пор является собственностью одной семьи. Это один из лучших морских ресторанов во всей Хорватии. Таверна Bota очень популярна среди местных жителей и практически всегда заполнена посетителями.



Когда я хочу полакомиться устрицами, то предпочитаю места, где можно попробовать разные виды. Однако, вид устриц астерия эдулис стоит того, чтобы посетить этот ресторан только ради них. В 1930 году эпидемия уничтожила все колонии этого

вида на земле, за исключением Мали Стон, где устрицы выжили благодаря уникальной экологической обстановке: чистому речному течению, впадающему в морскую воду, и постоянному ветру, который перемешивает два типа вод между собой. Таким образом,

**PEPPER CRAB**

Grand Hyatt Dubai, Oud Metha, Dubai
Tel. +97143172222
www.dubai.grand.hyatt.com



В течение последних шести лет в апреле я с моей семьей отдыхаю в Дубаи. На прошлой неделе я обсуждала с мамой нашу ежегодную поездку и сказала ей, что мы обязательно посетим Pepper Crab снова. Не помню, кто посоветовал мне это место, но я всецело благодарна за рекомендацию. Порой даже ловлю себя на мысли, что начинаю мечтать о моем следующем визите сразу же, как покидаю этот ресторан. В свой первый визит я попросила разрешения пойти на кухню и поблагодарить поваров, так как не могла уйти, не сделав этого. Я должна сказать,



это действительно поражает! Наши друзья, которые не едят морепродукты, всегда посещают этот ресторан вместе с нами. Так что если вы не любите знаменитого «перечного краба» или сашими из лобстера, который так свеж, что, кажется, все еще шевелится на тарелке, вы все равно не останетесь разочарованы.

Вверху

Рестораном Pepper Crab в Дубаи будут очарованы даже те, кто не любит морепродукты.

В ресторан Big Window лучше всего приходит по рекомендации или в компании постоянных посетителей – владелец знаком лично с каждым гостем

**BIG WINDOW**

Joachim-Friedrich-Str. 49, Berlin
Tel. +49308925836
www.big-window.de



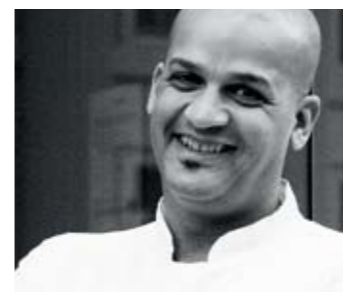
Тайная жемчужина, этот ресторан открыт в феврале 1967 года, и имеет много преданных поклонников среди политиков и звезд. Необходимо заранее зарезервировать столик, здесь 40 посадочных мест и они все заняты почти всегда, поэтому если вы не сделали

предварительного бронирования, то велика вероятность разочарования. Телятина – это мое личное предпочтение, но люля кебаб здесь такой же вкусный. Способ маринования мяса хранится в большом секрете. В ресторане существует несколько негласных правил:

Вверху

Владелец ресторана Big Window Иван приходит на работу ежедневно и строго следит за всеми посетителями.

ешьте с аппетитом, съедайте все до конца и будьте пунктуальными, в противном случае вы можете разозлить Ивана, и он не позволит вам прийти в ресторан вновь, невзирая на личности. А поверьте мне, вы захотите соблюсти эти негласные правила.

**SUMOSAN & J-BAR**

26 B Albemarle Street, Mayfair,
W1S 4HY, London
+44(0) 20 7495 5999
www.sumosan.com



Кто-то может сказать, что это предвзятость, но как я могу не включить Sumosan в обязательный список посещения в Лондоне? Если вы приехали на уик-энд, почему бы не начать вечер пятницы с лондонского Sumosan? Прежде всего, я бы хотела предложить «share», что означает заказ блюд на середине стола, таким образом вы сможете попробовать большее количество блюд, устроив настоящий кулинарный пир. Рисовая пицца с лососем и тирадито из лакедры с трюфельным маслом, тартар Sumosan и устрицы с икрой морского ежа стоит попробовать так же, как

и салат из лобстера. Рассчитывая на четверых, эти блюда стоят заказать на закуску. Потом попросите официанта заказать у суши-повара набор из суши, сашими и роллов, и убедитесь, чтобы там были T&T ролл (ролл с тунцом и трюфельным маслом) и альбемарле ролл. На горячее следует заказать фурикаки из ягненка, любимое блюдо нашего шеф-повара Бубкера Белкхита, и черную треску с маринованными грибочками на гарнир. И если после всех блюд у вас еще есть место для десерта, закажите шоколадный фондан и марципановый торт.

**Вверху**

Миндальный марципановый торт в Sumosan.

**LA VOILE ROUGE**

Chemin des Tamaris, Ramatuelle,
St. Tropez
Tel. +33 04 94 79 84 34



Коротко упомяну ресторан La Voile Rouge, не столько из-за еды, сколько из-за намерения рассказать о том, что блюда здесь, если быть честной, не очень эффектно. Но тем не менее мне лично не было здесь невкусно. Я часто слышу, как посетители жалуются на качество блюд в La Voile Rouge, я же рассматриваю этот ресторан как место для дневных встреч или ночной клуб, а для этих целей блюда здесь

хороши! Ведь не все блюда, которые мы пробуем, должны относиться к высокой кухне. Главные блюда: жареные артишоки, баклажаны, кальмары, паста. Заказывайте специальное блюдо «Паста Voile Rouge» только в том случае, если вы любите карри. На десерт настоятельно рекомендую попробовать арбуз или шоколадный кекс – здесь готовят очень вкусные кексы, одни из лучших, пожалуй.