

”Ф.М.ДОСТОЕВСКИЙ”

**РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ**

РУССКИЙ АВАНГАРД ВО ВКУСЕ

СЛАДКИЙ МАЛЕВИЧ И СЛОЖНЫЙ КАНДИНСКИЙ

В ресторане классически изысканной русской кухни «Федор Достоевский» с 1 мая новое меню, в котором каждое блюдо – это визуальная реплика шедевров русских художников авангардистов. Казимир Малевич и Василий Кандинский – эти главные живописцы русского авангарда вдохновили поваров ресторана на кулинарные подвиги.

«Если у Малевича все ясно, лаконичность цвета и линий легко передать в основном блюде, или в десерте, то с Василием Кандинским пришлось изрядно постараться чтобы воплотить его работы во вкусе» - рассказывает шеф-повар ресторана «Федор Достоевский» Владимир Ревва.

Вариациями из слегка обжаренного на гриле камчатского краба, в салате спирально нарезанных огурцов и лепестков редиса, экспрессивность великого художника удалось передать довольно точно.

«Мы провели две предварительные дегустации и уже у персонала отеля появились свои фавориты» - делится тайнами закулисья Юлия Лизогуб, генеральный директор отеля «Голден Гарден» - «это салат оливье с кусочками филе курицы гриль и топпингом из красной икры и томатный суп с дальневосточными морепродуктами, который «собирается» на глазах у гостя. Но безусловным хит-шедевром все называют десерт по мотивам «Скачет красная конница» Казимира Малевича.

РУССКИЙ КРАФТ, КЮВЕ И АЛЕКСЕЙ ТОЛСТОЙ

Конечно, заморские гости, знакомясь с российскими новыми вкусами, буквально требуют сопровождения российскими же напитками. Для тех, кто готов экспериментировать, к меню «Русский авангард во вкусе» подобраны винные пары представителей винодельческих регионов России и стран ближнего зарубежья. Особенным мазком на общей палитре выделяется красное Кюве от винодела Алексея Толстого из коллекции усадьба Маркохт, оно сервируется по бокалам и имеет специальную льготную стоимость.

И под занавес, пикантная интрига - для каждого блюда подобрана пара крафтового пива. Основная ставка сделана на крафтовое разливное пшеничное пиво под названием Ф.М.Достоевский и брусничное темное Сонечка Мармеладова. Меню «Русский авангард во вкусе» в ресторане Ф.М. Достоевский представлено с 1 мая. Столики рекомендуют заказывать заранее.