

Новая пивная кухня

Kraft Heinz
FOODSERVICE

FOODPAIRING

ЕДА & ПИВО

55 БЛЮД
и **48** ЛАЙФХАКОВ

от шеф-поваров,
которые знают,
чего хотят гости



18+

Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

Новая пивная кухня

FOODPAIRING
**ЕДА &
ПИВО**

55 блюд
и **48** ЛАЙФХАКОВ

от шеф-поваров,
которые знают,
чего хотят гости

Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

УДК 641.555(083.12)
ББК 36.996я81

E32

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

E32 Еда & пиво. Новая пивная кухня. 55 блюд и 48 лайфхаков от шеф-поваров, которые знают, чего хотят гости / [сост. Аносова Е.Ю.] — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-9908119-7-3

Некоторые прогрессивные шеф-повара раньше других поняли, что гостям уже недостаточно стандартного набора пивных закусок в виде куриных крылышек, луковых колец и сухариков с чесноком. Они придумывают и предлагают посетителям новые вкусовые решения «под пиво». От этого выигрывают все: заведения увеличивают выручку за счет недорогих по себестоимости новинок в меню, а гости испытывают свежие гастрономические впечатления. О том, как удачно сочетать авторскую кухню с различными стилями пива в рамках небольших крафтовых баров и сетевых ресторанов, рассказывают 16 креативных шеф-поваров. А в роли консультантов книги выступили Тимур Абузаров и Роман Воротников — они одними из первых в нашей стране заговорили о гастрономическом союзе пива и еды и продемонстрировали это на практике в своем московском гастробаре Beer Happens.

ISBN 978-5-9908119-7-3

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Сидр/Пуаре

18



Лагер/Пилснер

34



Бланш/Витбир

56



Ламбик

64



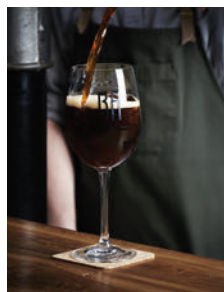
Английский эль

78



Бельгийский эль/
Трапписты

90



Стаут/Портер

114



АРА/ІРА

154









Тимур АБУЗЯРОВ,
шеф-повар, ресторатор,
совладелец гастробара Beer Happens

ПРО FOODPAIRING

Есть очень много крафтовых баров с хорошим ассортиментом пива, но у них либо нет еды, либо еда второстепенна. В Beer Happens мы соединили еду и пиво, взяв за основу концепцию винотеки, где вино и гастрономия играют одинаково важную роль. Мы не замахиваемся на какие-то супергастрономические сочетания, но все равно делаем авторскую кухню, адаптированную под пиво. Она не настолько тяжелая, как кухня классического пивного заведения, — где-то более брутальная, где-то более элегантная. Свиную рульку в паре с пшеничным пивом не подаем, это сочетание для классического пивного бара. Мы соединили такие, казалось бы, несовместимые вещи, как десерт со стаутом или вишневое пиво с куриным паштетом. Предложили горький крафт со стейком, только стейки



подаем не в традиционном виде, а в авторской интерпретации — с бататом и другими интересными гарнирами. Это была часть нашего бизнес-пла-



на: чтобы люди, которым не хочется вникать в эту авторскую еду, могли взять стейк и спокойно его съесть.

СТОП БУРГЕРАМ!

Мы стараемся обновлять меню раз в три месяца, но не полностью, максимум 20–30%, все остальное — база. Среди наших бестселлеров, хитов продаж — куриный паштет, салат с кальмарами, говяжьи щеки, таргин с ростбифом. А вот бургеров нет в постоянном меню, мы запускаем их периодически, раз в месяц-полтора. Бургеры вредят остальным продажам — с точки зрения бизнеса для гастропаба они вредны. По соседству есть четыре бургерные: хотите бургеров — идите туда! И за гренками тоже идите в другое место. У нас альтернатива гренкам — хлеб, который мы сами печем. Можем подать его с копченым салом или творожным кремом.

ПИТЬ ИЛИ ЕСТЬ?

Процентов 30–40 гостей заходят в Beer Harpens просто выпить пива. Для них у нас есть барная стойка и специальные высокие столы. Это неизбежно: люди будут приходить просто за пивом, потому что пиво — это народный напиток, только мы подняли планку чуть выше. Остальные



берут либо закуски, либо полноценный обед или ужин, большинству наших гостей все-таки важна еда.

О БИЗНЕСЕ

Beer Harpens успешен как имиджевый проект, мы — трендсеттеры, у нас много постоянных гостей, зал всегда полон, но с точки зрения бизнеса все не так радужно: средний чек у нас низкий — 1500 рублей. Для ресторана с такой высокой арендой это очень мало. В день у нас проходит 350 человек, и если средний чек был хотя бы 2500 рублей на 90 посадок, то тогда можно было бы говорить о финансовом успехе. К тому же у нас высокий фонд заработной платы и много персонала работает. В большинстве пивных заведений, особенно крафтовых, что-то типа самообслуживания: подходишь к бару, заказываешь, тебя обслуживает только бармен. А у нас и официанты, и бармены, и огромный штат поваров — только в одну смену 12 человек!



Роман ВОРОТНИКОВ,
пивной сомелье,
совладелец гастробара Beer Harpens



ПИВНОЙ КОМПРОМИСС

В пивной карте обязательно должны присутствовать все классические пивные позиции, хотя бы по одному сорту. Потому что всегда будут гости, который пьют пшеничное пиво, лагеры, портер, стаут. При этом коммерческих позиций у нас минимальное количество, зато много эксклюзивов. Остальной ассортимент должен соответствовать современным тенденциям. Тренды появляются каждый год. Допустим, в 2016 году биргики начали пить кислое пиво, а в 2017-м оно уже пошло в массы, простые любители тоже до него добрались, пытаются пробовать, разбираться.

КАК ПРАВИЛЬНО

Если говорить о правильном и долгом ужине, то пиво подбирается к нему по тем же законам, что и вино. Есть позиции, которые нужно пить на аперитив, например, сидр. Затем можно пере-

ходить к более интересным и насыщенным стилям. К каждой закуске или к каждому блюду можно подобрать определенный сорт пива и закончить десертом с дижестивом. У нас есть очень плотные и крепкие 14–17-градусные сорта. Их мы подаем порциями по 0,2 л, но и этого порой бывает много.

У нас в меню с бутылочным ассортиментом пива для каждой позиции указан мировой рейтинг. Чтобы человек, который совсем не разбирается в пиве, смог подобрать себе сорт в соответствии с этим рейтингом. Такая небольшая подсказка для начинающих.

ПИВНЫЕ БУРГЕРЫ

Так же, как бургеры тормозят продажи других блюд, так и популярные сорта пива, к примеру, Гиннесс, мешают продавать остальную карту. Но мы стараемся подбирать какие-то интересные альтернативы популярным сортам, чтобы гости не сильно разочаровались.

РОТАЦИЯ

Минимум раз в неделю перепечатаем меню с разливными позициями и обновляем карту с бутылками. Что касается кранов, то обновление может быть 2–3 раза в неделю.



Среди бутылок от 10 до 30 новинок появляется в неделю. Мы работаем и с дистрибьюторами, и напрямую с импортерами. Есть даже мысли начать что-то самим возить, но это будет позже.

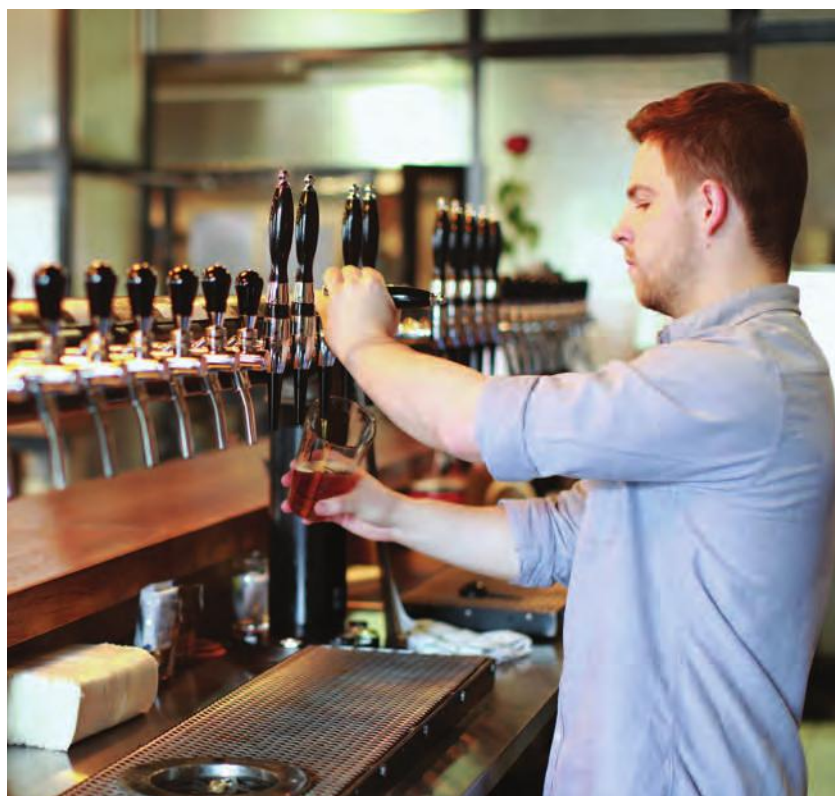
ТРЕНДЫ

Сейчас в России большую популярность начали набирать кислые эли, гезе. Нашли своего потребителя имперские стауты, которые, кстати, отлично сочетаются с десертами, например, мороженое с карамелью и стаут — прекрасная пара. Пивовары активно экспериментируют с разнообразными бочками, используя для выдержки бочки из-под виски, хереса, вина, рома, бурбона, коньяка. Получаются всякие интересные пивные стили, набирающие все большую популяр-

ность среди интеллектуальной публики. Но классика всегда будет на плаву. Люди как пили, так и будут пить хорошие лагеры, портеры, стауты и разные пшеничные сорта.

РУССКОЕ ПИВО

Когда в 2016 году мы открывали Beer Happens, я негативно относился к российскому крафтовому пивоварению, потому что по большому счету все было одинаково и не всегда вкусно. Но сейчас чуть ли не каждую неделю появляются действительно интересные сорта, которые хочется добавить в карту. И если раньше у нас в ассортименте российских бутылок было порядка 8–10, то сейчас около 30–40. Российский производитель серьезно развивается. Пивовары, у которых есть деньги, приобретают качественное дорогостоящее оборудование, и у них получается отличное пиво, и не только в крафтовых масштабах, но и в коммерческих. Я думаю, что скоро российское пивоварение начнет полноценное продвижение на международном уровне.







ЧЕГО ХОЧЕТ ГОСТЬ ПИВНОГО РЕСТОРАНА



Александр ИДЖОН,
пивной блогер и контрактный пивовар

ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Мир меняется. Меняются и рынки. Меняется рынок пива, а за ним и пивные рестораны. Но это в идеале. Как ни странно, но до сих пор многие рестораны, которые вроде бы сделали пиво

своей фишкой, остаются на уровне 90-х годов прошлого века, когда подобное направление только-только появлялось. В этих заведениях, как правило, три-четыре, максимум пять наименований разливного пива, а пиво в бутылках они не принимают как класс. Да и выбор сортов уныл и однообразен. «Светлое-живое-нефильтрованное», — как мантру, повторяют бармены в ответ на вопрос о том, что у них есть.

Прошли те времена, когда наличие на кране одного темного или пшеничного сорта было смелым прорывом. Сейчас из пены бушующей пивной революции вышли десятки новых сортов, не говоря уже о тысяче новых марок, еще недавно в России неизвестных. Но надо ли немедленно расширять ассортимент пивного ресторана до сотен позиций





и заводить пивную карту толщиной с Библию? Иногда — да, иногда — нет.

КОНЦЕПЦИЯ ЗАВЕДЕНИЯ

Ваш пивной ресторан вполне может быть монобрендовым, как, например, «Козловица», «Пауланер» и т.д. Работа вокруг одного бренда имеет право на существование, но опять же это не означает скудость выбора. Сейчас даже традиционные, существующие сотню лет пивные бренды идут навстречу новому поколению потребителей и

Современный посетитель пивного ресторана и вообще любитель пива — это уже не тот мужчина средних лет, ностальгирующий по былым временам и считающий, что раньше пиво было лучше, а девушки красивее. Сейчас это молодой человек или девушка, которые часто бывают за границей, открыты для нового и попробовали не один стиль пива

добавляют в свою линейку такие стили пива, как IPA, APA или хотя бы сезонные сорта (майский бок, рождественское пиво и т.п.). В идеале на каждый сезон неплохо бы иметь свой сорт. Это не только разнообразит пивную карту, но и послужит дополнительным инфоповодом. Можно устраивать пивные праздники с приходом каждого нового сезонного пива, а к



пиву разрабатывать специальные предложения в меню. Другой вариант: ваш пивной ресторан не связан рамками одного бренда, но имеет четкую национальную направленность — ирландский или английский паб, немецкий или чешский пивной ресторан. Тут тоже можно и нужно экспериментировать. Guinness — это, конечно, хорошо, но не Guinness`ом единым живет сейчас потребитель, тем более что пиво этой марки в последнее время сильно подорожало. В Ирландии есть и другие, не менее достойные производители. Да и потом, почему только стаут? Стоит обратить внимание и на всю линейку небольших и совсем малых пивоварен Ирландии. Они там есть и даже поставляются в Россию. В их ассортименте можно найти очень интересные стили пива, например, кислые эли или модный нынче IPA.

То же самое с Чехией и Германией. Это не только традиционные светлые лагеры и вайцены. Теперь это очень большой

выбор различных стилей пива. Есть что предложить гостям, не отклоняясь от концепции национального пивного ресторана. Немецкий пивной ресторан? Извольте — Köstritzer Meisterwerke Pale Ale. Сочетание традиций немецкого пивоварения и стиля Pale Ale, востребованного сегодня. Продолжать можно бесконечно. Выбор огромен. Надо только обратиться к поставщикам и выйти за рамки устоявшегося представления.

КРАНЫ ИЛИ БУТЫЛКИ?

Но тут встает вопрос о том, сколько наименований пива должно быть на барной стойке. Я лично не сторонник погони за количеством. Впрочем, если у вас нет проблем с проходимостью, то пара десятков кранов вполне может быть. Если же поток посетителей слабый или сильно колеблется по дням недели, то возникает большой риск получить испорченное пиво. Если уж не все, то некоторые позиции. И вот теперь обращаем внимание на бутылочное пиво.

В нашей стране до сих пор бытует миф о преимуществе разливного пива перед бутылочным: если пиво в бутылке, то ему место на полке магазина, но не в ресторане или баре. Это абсолютно не так! Естественно, основные продажи приходятся на драфт, но, как было сказано выше, нельзя бесконечно увеличивать количество кранов. И вот тут грамотно составленная пивная карта, в которую входит и бутылочное пиво, может вам сильно помочь.

Не стоит в нее включать ходовые позиции массового пива, которому место как раз на кране, но определенно нужно добавить интересное или редкое пиво. Многие

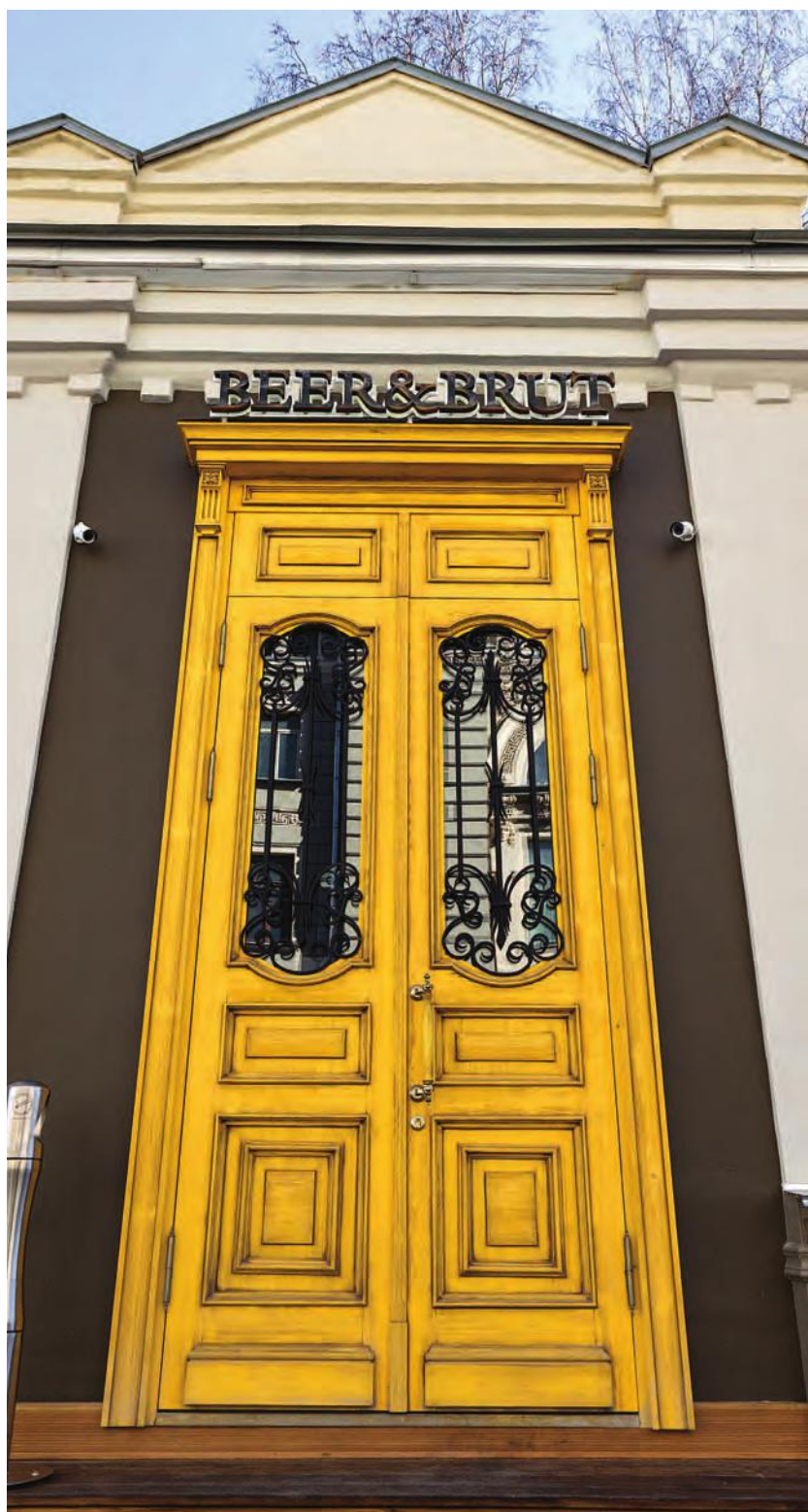
из этих марок вообще не поставляются в кегах. Особенно это касается бельгийского пива, где велика доля пива с дображиванием в бутылках или просто производитель не желает поставлять его в кегах.

Те, кто интересуется пивом и пивной культурой, прекрасно это знают и не предпочтут Stella Artois, скажем, Rodenbach только из-за того, что Stella разливная. Конечно, людей, хорошо разбирающихся в пиве, не так много, но это задача персонала заведения — донести до людей пивную культуру и рассказать о каждом сорте пива в вашем заведении, особенно если вы позиционируете его именно как пивное место. Нет ничего хуже, когда бармен или официант не может внятно ответить гостю, что такое IPA или сауэр эль. Тогда все усилия по формированию пивной карты будут сведены на нет, и в лучшем случае гость закажет известное для себя пиво, которое с наибольшей вероятностью будет чем-то пивгигантским и скучным.

А ГОСТИ КТО?

Еще один важный для сегодняшнего гостя пивного заведения вопрос — сочетание еды и пива. Времена, когда пивной ресторан накрепко ассоциировался с чесночными гренками и сви-





ной рулькой, прошли. Пиво кроме всех других своих положительных свойств уникально еще и тем, что может сочетаться абсолютно со всеми продуктами (в отличие от вина или крепких спиртных напитков). К любому блюду можно подобрать свой стиль пива. К примеру, мороженое и пиво. Кажется, сочетание несовместимое. Но подайте шарик мороженого с имперским стаутом или портером — и люди будут шокированы тем, как это вкусно! Современный посетитель пивного ресторана и вообще любитель пива — это уже не тот мужчина средних лет, ностальгирующий по былым временам и считающий, что раньше пиво было лучше, а девушки красивее. Сейчас это молодой человек или девушка, которые часто бывают за границей, открыты для нового и попробовали не один стиль пива. Подтверждение тому — огромное количество крафтовых баров, открывшихся в последние несколько лет. Люди пошли туда потому, что традиционные бары и рестораны не смогли дать потребителю желаемого — разнообразия сортов и стилей пива. Да, у каждого есть свои предпочтения, и девушки по-прежнему чаще выбирают фруктовое пиво, чем мужчины, но им надо предоставить выбор.



Большинство людей консервативны в своих привычках, в том числе и в выборе пива. Их, конечно, не надо сбрасывать со счетов, но развитие рынка идет за счет той части гостей, которые открыты для новых вкусов и экспериментов. Пивной ресторан, в котором годами не меняется выбор пива (если это не монобренд, конечно), обречен на медленное угасание. Но как соблюсти баланс и за новациями не потерять старых посетителей и привлечь новых?

Хороший вариант — отдать несколько кранов под ротацию. К примеру, из десяти имеющихся шесть или семь будут заняты проверенными марками пива, которые давно известны гостям и хорошо продаются, а на трех-четырех пиво будет постоянно меняться. Так вы не только подтолкнете гостей чаще заходить к вам, чтобы попробовать что-то новенькое, но и поймете, что еще может понравиться людям. Возможно, кое-что из «гостевого» пива перейдет в постоянное меню. Но новые стили пива появляются постоянно, и, не попробовав, нельзя угадать, что выстрелит. Возможно, ваши гости будут без ума от берлинервайса или появится круг поклонников имперских стаутов. В любом случае, если вы открыли или планируете открыть пивной ресторан, следует следить за происходящим на рынке пива, даже если вы — за классическую концепцию.



Сидр/Пуаре

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Освежающий напиток, который производится из сока яблок или груш. Как и вино, может варьироваться от сухих до сладких видов. Пользуется особой популярностью в жаркие летние дни, так как очень хорошо утоляет жажду. Рекомендуются подавать в качестве аперитива либо в сочетании с легкими закусками или салатами.



21

Брускетта с тартаром из копченого лосося с желе из свежих огурцов

22

Кристабель из грудки пулярки

24

Тако Бургер

26

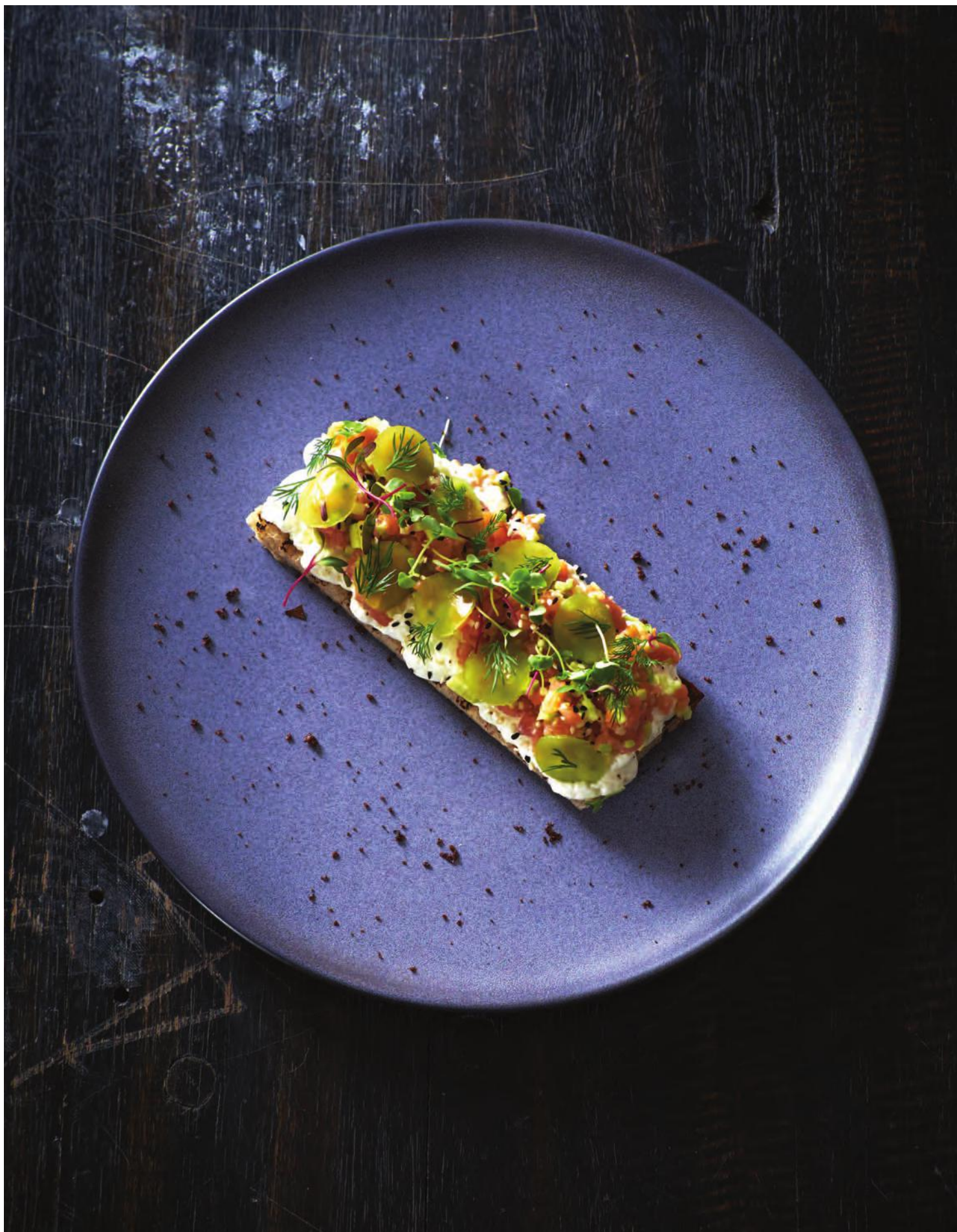
Паштет из утки с винной карамелью и попкорном из пшена

28

Хинкали с тартаром из сибаса и говядины

31

Сырное ассорти



Брускетта с тартаром из копченого лосося с желе из свежих огурцов

Тост из злакового хлеба **1 шт.**
Семга холодного копчения **50 г**
Огурец свежий **20 г**
Авокадо **20 г**
Мусс из козьего сыра **30 г**
Масло оливковое **5 мл**
Желе из свежих огурцов **10 г**
Кунжут **1 г**

МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
Сыр козий молодой **80 г**
Сливки **170 мл**
Соль **по вкусу**

ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ
Сок огуречный
свежевыжатый **300 мл**
Агар-агар **3 г**
Соль **2 г**
Перец черный молотый **2 г**
Семена фенхеля **3 г**
Укроп (зелень) **2 г**

МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

- ♦ Все ингредиенты смешать венчиком, перелить в сифон. Зарядить сифон одним баллончиком газа.

ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

- ♦ В свежевыжатый огуречный сок добавить агар-агар, соль, перец и семена фенхеля. Довести до кипения. Перелить в лоток и украсить укропом.

БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ С ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

- ♦ Ломтик тостового хлеба толщиной 1 см обжарить на гриле с двух сторон.
- ♦ Филе семги холодного копчения, свежий огурец и авокадо нарезать мелкими кубиками.
- ♦ На тост отсадить мусс из козьего сыра, на него выложить тартар, сбрызнуть оливковым маслом, украсить желе из свежих огурцов и кунжутом.



Виктор БЕЛЕЙ,
шеф-повар, Modus

Сейчас гости стали хорошо разбираться в еде и напитках — все хотят получить за свои деньги вкусную еду и качественный алкоголь. В ближайшее время сочетания еды и пива станут более сложными и интересными. Уже сейчас многие рестораны предлагают специально подобранные блюда под пиво и пивные сеты. По принципу построения пивные сеты от шеф-поваров напоминают винные — начинаем с блюд под сидр и легкие светлые стили. Дальше плавно переходим к закускам под более плотные темные сорта и на дижестив — пиво со вкусом фруктов и десерт.



Михаил КОРМИЛИЦЫН,
корпоративный шеф-повар
KraftHeinz Foodservice

Кристабель из грудки пулярки

Филе пулярки **90 г**

Яйцо **1 шт.**

Сухари японские панировочные **20 г**

Масло растительное **10 мл**

Помидор **30 г**

Соус Бургер Heinz **40 г**

Сыр плавленый для сэндвичей **20 г**

Листья салата **3 г**

Соус Терияки Heinz **5 г**

- ◆ Филе пулярки обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях, обжарить на масле до полуготовности и переложить на пергамент. Поверх филе уложить нарезанный кружками помидор, соус Бургер Heinz, два ломтика сыра. Запечь до золотистой корочки. При подаче украсить листьями салата и соусом Терияки Heinz.





Александр МАРЧЕНКО,
бренд-шеф, White Hart Pub,
Cross Keys Pub

Создавая меню под пиво, мы опираемся на опыт других стран, допустим, Англии, Ирландии. Смотрим, что у них наиболее популярно, и адаптируем под вкус нашего потребителя. Тот же фиш энд чипс в Англии готовят по своей технологии, а мы немного изменили кляр. Делаем его, к примеру, на пиве, может, чуть более соленным — так, как любит наша публика. Кто-то пьет пиво с острым, кто-то с соленным, а кто-то только с сырным. Мы стараемся давать общие рекомендации, но не под каждый сорт пива, иначе меню будет огромным. К темному пиву можем порекомендовать что-то ярко выраженное сырное, к примеру, рокфор. К светлым насыщенным сортам предлагаем морепродукты, к лагерам хорошо идет мясная тема. Достаточно сложно что-либо подобрать к крафтам, ведь они могут быть совсем разных вкусов: сладкие, крепкие, горькие, травяные, поэтому тут каждый гость решает сам.

Тако Бургер

ФАРШ КУРИНЫЙ

Филе куриной грудки **160 г**
Смесь специй для фахитос **2 г**
Масло растительное **10 мл**
Кукуруза **25 г**
Перец халапеньо **2 г**

САЛЬСА ФРЕШ

Помидоры свежие **50 г**
Лук красный очищенный **40 г**
Чеснок очищенный **5 г**
Кинза (листья) **2 г**

ТАКО БУРГЕР

Тортилья пшеничная замороженная диаметром 24–26 см **1 шт. (80 г)**
Фарш куриный **80 г**
Сыр чеддер оранжевый (ломтики) **59 г**
Сальса фреш **50 г**
Чипсы кукурузные начос **20 г**
Салат айсберг **20 г**
Соус спайси **20 г**
Картофель фри с/м **150 г**
Соус барбекю готовый **50 г**



ФАРШ КУРИНЫЙ

- ♦ Куриное филе нарезать средней соломкой, добавить смесь специй для фахитос. Мариновать несколько часов.
- ♦ На растительном масле подрумянить по отдельности филе и кукурузу, смешать и слегка остудить. Добавить мелко нарезанный перец халапеньо, тщательно перемешать.

САЛЬСА ФРЕШ

- ♦ Свежие помидоры бланшировать, очистить от кожицы, удалить семена. Лук, чеснок и помидоры нарезать кубиками 5×5 мм. Листья кинзы крупно порезать. Все перемешать.

ТАКО БУРГЕР

- ♦ Лепешку тортилья обжарить на сухой сковороде с одной стороны, перевернуть и выложить на нее слоями куриный фарш, сыр чеддер, сальсу фреш, чипсы начос, нарезанный салат айсберг и соус спайси. Завернуть края лепешки по кругу и обжарить на гриле под гнетом с двух сторон.
- ♦ Подавать с картофелем фри и соусом барбекю.



Паштет из утки
с винной карамелью
и попкорном из пшена



Паштет **120 г**
 Карамель винная **30 г**
 Попкорн **5 г**

ПАШТЕТ

Филе утиное **400 г**
 Лук белый **180 г**
 Морковь **150 г**
 Масло сливочное **220 г**
 Соль **по вкусу**
 Перец черный
 молотый **по вкусу**
 Портвейн **100 мл**

ПАШТЕТ

- ◆ Утиное филе зачистить от кожи и жира. Лук и морковь нарезать произвольно и обжарить на небольшой части сливочного масла.
- ◆ Пропустить утку с овощами и частью сливочного масла через мясорубку, приправить солью и перцем, перемешать.
- ◆ Переложить в гастроемкость, сделать несколько углублений, залить в них портвейн. Плотно закрыть гастроемкость фольгой, погрузить в емкость с водой и запекать 40–50 минут при температуре 160°C.
- ◆ Из готовой массы удалить лишнюю жидкость, остудить и взбить в блендере с добавлением оставшегося сливочного масла. Протереть паштет через мелкое сито, приправить солью и перцем.

ВИННАЯ КАРАМЕЛЬ

- ◆ Вино смешать с сахаром и уварить в пять раз. Остудить.

ПОПКОРН

- ◆ Слегка переваренное пшено высушить при температуре 90°C в течение 3 часов. Частями обжарить в растительном масле при температуре 180–190°C. Раскрывшийся попкорн обсушить на салфетке и посолить.
- ◆ Паштет подать с винной карамелью, попкорном из пшена и свежим хлебом.

ВИННАЯ КАРАМЕЛЬ

Вино сухое красное **500 мл**
 Сахар **150 г**

ПОПКОРН

Пшено **100 г**
 Масло растительное **200 мл**
 Соль **по вкусу**



Александр ПАНТЮХОВ,
шеф-повар, Pipe



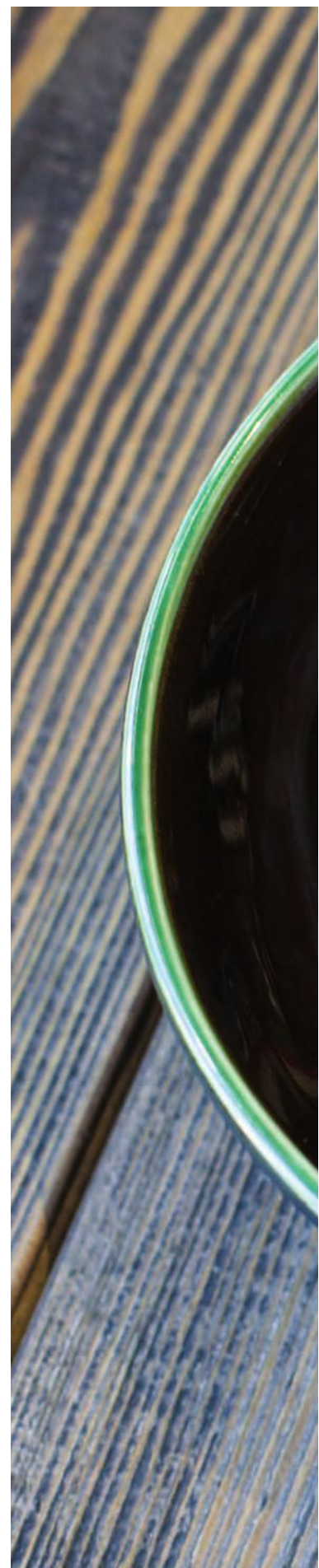
Дмитрий ПАРИКОВ,
бренд-шеф, Beer & Brut,
I Like Grill, I Like Wine, I Like Bar

Приходя в пивное заведение, люди практически перестали заказывать к бокалу пива чесночные гренки или отварных креветок. Культура питания пива поменялась. Гость за вечер старается продегустировать несколько разных сортов от легкого к плотному и по такому же принципу выбирает еду. Не выпить кружку пива с рулькой и на этом остановиться, потому что больше в тебя уже ничего не влезет, а взять какие-то небольшие закуски, которые усилят аппетит, и потом попробовать что-то интересное из основных блюд. У нас, к примеру, большим успехом пользуются горячие дим-самы с мясными и рыбными начинками. Они сделаны на один укус, и к ним подаются агрессивные яркие соусы. Под дим-самы отлично идет лагер. А крафты, я считаю, это веяние моды. Они быстро надоедают, в них сильная горечь, и больше одного бокала не выпить. Все-таки выходит, что люди, как правило, любят классические сорта — новое пробуется, но остается классика, и это хорошо.

Хинкали с тартаром из сибаса и говядины

Вырезка говяжья **75 г**
Лук красный **5 г**
Масло оливковое **5 мл**
Соль, перец
черный молотый **по вкусу**
Сибас (филе) **75 г**
Бумага рисовая **4 листа**
Лук-резанец **5 г**

- ◆ Мелко нарезать говяжью вырезку и красный лук, добавить оливковое масло, перец и соль.
- ◆ Так же, как тартар из говядины, приготовить тартар из сибаса.
- ◆ Рисовую бумагу замочить. Когда она станет мягкой, в центр листа поместить тартар, сформовать мешочки и перевязать луком-резанцем.







Сырное ассорти

Мед **30 г**

Горчица **20 г**

Сыр с голубой плесенью **60 г**

Сыр из овечьего молока **60 г**

Сыр эмменталь **60 г**

Сыр грюйер **60 г**

Орехи грецкие **20 г**

Виноград черный **100 г**

- ♦ Для соуса смешать мед и горчицу. На тарелку выложить нарезку из сыров, украсить грецкими орехами и виноградом. Подавать с соусом.



Евгений ШУСТОВ,
шеф-повар, John Bull Pub

В Англии и Ирландии в паб заходят в основном выпить, но у нас все иначе — наши гости ходят и пива выпить, и вкусно поесть. Наша сеть ресторанов существует с 1996 года.

«Джон Булл Паб» был открыт в 1997-м, то есть в этом году мы отмечаем 20-летие. Очень солидный срок для ресторанной сети в России. Один из основных факторов нашего успеха — стабильность качества: гости получают то, к чему привыкли.

Мы стараемся работать с лучшими поставщиками продуктов. К примеру, колбаски делают специально под нас.

Наши стейки обязательно из охлажденного и качественного мяса.

Ресторан Beer & Brut, авторы дизайн-проекта
I Like Design и Евгений Пожарский







Лагер/Пилснер

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Самый популярный в мире вид пива, который изготавливается методом низового брожения при низких температурах. Цвет — от светлого до темного в зависимости от степени обжарки солода. Светлый лагер обычно очень питкий, жаждоутоляющий, сухой, с легкими оттенками зерновой или кукурузоподобной сладости. Идеально сочетается с острой азиатской едой, которую необходимо обильно запивать. Темные версии имеют карамельный характер, а также оттенки жженого солода, хорошо сочетаются с мясными либо копчеными блюдами, например, с тартином с ростбифом или с копченой уткой.



36

Креветки с соусом

38

Хинкали с кальмаром и гребешком, соусом из пармезана, с рукколой и лимонной цедрой

40

Хлебный суп

42

Роллы с уткой

44

Телячьи щеки, пастернак, копченый лук и попкорн из гречки

46

Телячьи щеки, пастернак, копченый лук и попкорн из гречки

51

Равиоли с морским гребешком

52

Томленые свиные ребра с цветной капустой, маринованной в кимчи

55

Стейк из сома с кремом из сельдерея



Анатолий АНОШИН,
бренд-шеф, «Ян Примус»

Изначально у «Яна Примуса» была бельгийская направленность, то есть мы ориентировались на бельгийскую кухню, а она очень специфичная. Но продовольственное эмбарго вынудило нас пересмотреть концепцию. Сейчас в нашем меню представлены блюда, выполненные из ингредиентов российского производства, поэтому и кухня стала в целом другой.

Креветки с соусом

Креветки **900 г**

Соль **по вкусу**

Вода **5000 мл**

Лимоны

СОУС ОСТРЫЙ МАЙОНЕЗНЫЙ

Майонез **100 г**

Сок лимонный свежавыжатый **4 мл**

Молоко сгущенное **15 г**

Чипотле **3 г**

СОУС КОКТЕЙЛЬ

Майонез **100 г**

Кетчуп **30 г**

Сок лимонный свежавыжатый **4 мл**

Паприка копченая **3 г**

Чипотле **3 г**

СОУСЫ

- ◆ Ингредиенты тщательно перемешать.
- ◆ Креветок отварить в подсоленной воде в течение 2,5 минуты и охладить. Подавать на льду с лимоном и соусами.



Хинкали с кальмаром и гребешком, соусом из пармезана, с рукколой и лимонной цедрой



Хинкали с кальмаром
и гребешком **5 шт. (100 г)**
Соус из пармезана **80 г**
Цедра лимона **2 г**
Ростки рукколы **3 г**
Листья лайма **2 г**

ХИНКАЛИ С КАЛЬМАРОМ И ГРЕБЕШКОМ

Тесто для хинкали **100 г**
Фарш из кальмара
и гребешка **60 г**

ТЕСТО ДЛЯ ХИНКАЛИ

Мука **1000 г**
Яйцо **10 шт.**
Масло оливковое **20 мл**
Чернила каракатицы **5 г**
Соль **12 г**

ФАРШ ИЗ КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА

Кальмар **200 г**
Гребешок **200 г**
Бульон из креветок **30 мл**
Масло сливочное **30 г**
Соль **по вкусу**

СОУС ИЗ ПАРМЕЗАНА

Сливки 33% **300 мл**
Соль **3 г**
Сыр пармезан **60 г**



Виктор БЕЛЕЙ,
шеф-повар, Modus

ХИНКАЛИ С КАЛЬМАРОМ И ГРЕБЕШКОМ

- ♦ Тесто тонко раскатать и вырезать круглые лепешки. В центр каждой положить фарш, края теста собрать к центру, формируя хинкали. Переложить на силиконовый коврик и заморозить.

ТЕСТО ДЛЯ ХИНКАЛИ

- ♦ Замесить тесто из муки, яиц, оливкового масла и чернил каракатицы. В конце замеса ввести соль. Завернуть тесто в пленку и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

ФАРШ ИЗ КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА

- ♦ Кальмара и гребешка измельчить, ввести бульон и мягкое сливочное масло. Приправить солью.

СОУС ИЗ ПАРМЕЗАНА

- ♦ Сливки довести до кипения, добавить соль и пармезан, натертый на мелкой терке, прокипятить в течение 2–3 минут и пробить в блендере на максимальных оборотах. Затем процедить через мелкое сито и влить в сифон, заряженный одним баллончиком газа.

ХИНКАЛИ С КАЛЬМАРОМ И ГРЕБЕШКОМ, СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА, С РУККОЛОЙ И ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

- ♦ Хинкали, не размораживая, отварить в кипящей воде 5–7 минут.
- ♦ На тарелку отсадить соус из пармезана, на него выложить хинкали. Украсить цедрой лимона, ростками рукколы и мелко нарезанными листьями лайма.



ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Дмитрий ЗОТОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Schneider, «Крылышко или
ножка», Haggies Pub, Zotman
Pizza Pie, Madame Wong

Существует два типа гостей пивных заведений. Первым в среднем от 21 года до 40 лет. Это люди, которые обращают внимание на все новое, увлекаются Англией и крафтовым пивом. Вторым от 30 до 60, их видно издали — они сидят за столиками с большими кружками пива и множеством еды. Schneider ориентирован преимущественно на вторую категорию гостей, но меню я сделал таким, чтобы в заведение приходили не только любители немецкой пивной кухни. Часть меню взята у старшего брата — мюнхенского Schneider Weisse Bräuhaus. Но 70 процентов — это блюда, сделанные в моем авторском стиле и с учетом особенностей российской публики. Например, у нас есть копченое пшено с куриными сердцами. Я придумал его летом 2016 года на Гастроэкэмп и потом удачно ввел в меню Schneider.

Хлебный суп

Суп хлебный (на 1 порцию) **350 г**

Гренки из белого хлеба **5 г**

Петрушка **2 г**

ХЛЕБНЫЙ СУП

Хлеб белый **200 г**

Масло сливочное **120 г**

Бекон **200 г**

Лук репчатый **200 г**

Чеснок **20 г**

Бульон куриный **1500 мл**

Сливки **100 мл**

Соль **по вкусу**

- ◆ Хлеб обжарить на сливочном масле, добавить бекон, лук, чеснок, куриный бульон. Варить 1 час. Протереть через сито, добавить сливки, посолить, прогреть.
- ◆ Подавать с гренками из белого хлеба, посыпав резаной петрушкой.



Роллы с уткой

УТКА КОНФИ МАРИНОВАННАЯ

Ножки утиные 240–300 г

Соус соевый 20 мл

Мед 20 г

МАЛИНОВЫЙ СОУС

Малина с/м 1000 г

Сахар 300 г

Вода 300 мл

РОЛЛЫ С УТКОЙ

Утка конфи маринованная 140 г

Тесто харумаки 40 г

Яйцо 40 г

Масло растительное для фритюра 100 мл

Соус малиновый 40 г



УТКА КОНФИ МАРИНОВАННАЯ

- ♦ Утиные ножки замариновать в смеси соевого соуса и меда на сутки. Завакуумировать и готовить в су-виде 12 часов при температуре 54°C. Отделить мясо от костей.

МАЛИНОВЫЙ СОУС

- ♦ Малину с сахаром и водой довести до кипения, пробить в блендере и протереть через сито.

РОЛЛЫ С УТКОЙ

- ♦ Маринованное утиное мясо завернуть в тесто, промазанное яйцом, и обжарить во фритюре. При подаче в соусник налить малиновый соус.



Александр КАРТОШКИН,
шеф-повар, Lion's Head pub

К лагеру отлично идут снеки, но из нашего меню прекрасно подойдут спринг-роллы с моцареллой или томленной уткой. Лагер на вкус довольно нейтрален, поэтому закуска должна быть с «изюминкой».





Алексей КОЗЫРИЦКИЙ,
шеф-повар, «Луч»,
Carabas, «Молоко»

Телячьи щеки, пастернак, копченый лук и попкорн из гречки

Щеки телячьи томленные **180 г**
Пюре из пастернака **100 г**
Пастернак запеченный **30 г**
Лук репчатый копченый **20 г**
Соус свекольный **40 г**
Попкорн из гречки **3 г**
Сакура микс **1 г**

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ

Говядина
(телятина, щековина) **320 г**
Соль **5 г**
Перец черный дробленый **1 г**
Тимьян свежий **3 г**
Морковь **30 г**
Лук репчатый **30 г**
Чеснок **4 г**
Бульон куриный **50 мл**
Вино белое **20 мл**

ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

Пастернак **250 г**
Масло из виноградных
косточек **50 мл**
Соль **по вкусу**

ПОПКОРН ИЗ ГРЕЧКИ

Крупа гречневая
отварная **100 г**
Масло растительное
для фритюра

СВЕКОЛЬНЫЙ СОУС

Свекла запеченная **50 г**
Соус демиглас **200 мл**

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАСТЕРНАК

Пастернак неочищенный **140 г**
Соль **по вкусу**
Перец черный
молотый **по вкусу**
Масло растительное **20 мл**

КОПЧЕНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК

Лук репчатый **250 г**
Масло растительное **30 мл**



NEW FROM
GERMANY

DRY HOPPED WITH
CASCADE HOPS



ПЕРВОЕ В МИРЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО
ПРОИЗВЕДЁННОЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДНОГО ОХМЕЛЕНИЯ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АРОМАТИЧЕСКОГО ХМЕЛЯ "КАСКАД"

*новинка из Германии ** холодное охмеление с применением хмеля Каскад

Телячьи щеки, пастернак, копченый
лук и попкорн из гречки







ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ

- ◆ Говяжью щековину зачистить от пленок, приправить солью и перцем. Уложить в вакуумный пакет вместе с веточками тимьяна. Овощи нарезать средними кубиками или ломтиками и добавить вместе с куриным бульоном и вином в пакет с мясом. Завакуумировать и готовить при температуре 85°C 8,5 часа.

ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

- ◆ Пастернак очистить, произвольно нарезать, переложить в пакет, завакуумировать и варить в кипящей воде до готовности. После этого извлечь из пакета и пробить блендером, постепенно вливая масло из виноградных косточек. Посолить.

ПОПКОРН ИЗ ГРЕЧКИ

- ◆ Гречневую крупу немного переварить, переложить на лоток, выстеленный пергаментом, и высушить на поверхности конвектомата. В сотейнике разогреть масло для фритюра и обжарить гречку. Процедить через конус и обсушить на пергаменте.

СВЕКОЛЬНЫЙ СОУС

- ◆ Запеченную свеклу очистить, произвольно нарезать, положить в сотейник с соусом демиглас. Довести до кипения и потомить на слабом огне несколько минут. Снять с огня и дать настояться. Процедить.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАСТЕРНАК

- ◆ Пастернак, не очищая, хорошо промыть, посолить, поперчить, полить растительным маслом и запекать без фольги до готовности при 190°C.

КОПЧЕНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК

- ◆ Репчатый лук, не очищая, коптить в конвекторе на щепе при 30°C в течение 30 минут. Сбрызнуть растительным маслом и довести в духовке до состояния аль-денте. Остудить.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ, ПАСТЕРНАК, КОПЧЕНЫЙ ЛУК И ПОПКОРН ИЗ ГРЕЧКИ

- ◆ Вакуумированные готовые щеки прогреть в горячей воде, достать из пакета, срезать края с двух сторон и разрезать щеки пополам. Сок из пакета процедить в сковороду и глазировать в нем щеки.
- ◆ Пюре из пастернака прогреть на водяной бане.
- ◆ Запеченный пастернак разрезать вдоль пополам. Каждую половину разрезать вдоль на три части, обжечь горелкой.
- ◆ Копченый лук разрезать вдоль пополам, обжечь горелкой и разобрать на дольки.
- ◆ Лук и печеный пастернак перед подачей прогреть в духовке. На плоскую тарелку нанести два мазка из пюре, выложить произвольной формы кнели из пюре. Разместить две половинки щек, полить рядом и сверху соусом. Сверху на щеки выложить обожженный пастернак и посыпать его попкорном из гречки. Рядом выложить дольки копченого лука, декорировать сакурой.



THE CULTURE OF TASTE

GERMANY'S PREMIUM PILSNER

КУЛЬТУРА ВКУСА * ПРЕМИАЛЬНЫЙ ПИЛСНЕР ИЗ ГЕРМАНИИ * ПРОИЗВОДИТСЯ В ГЕРМАНИИ С 1872 Г.



ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ
ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Равиоли с морским гребешком

СОУС СЫРНЫЙ

Молоко **500 мл**

Соус Сырный Heinz **400 г**

Соус Горчичный Heinz **100 г**

Масло сливочное **50 г**

РАВИОЛИ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Морской гребешок
охлажденный **140 г**

Соль **1 г**

Перец черный молотый **1 г**

Сок лимонный **5 мл**

Тесто рисовое (готовое) **120 г**

Микс салатный **40 г**

Соус сырный **75 г**

Водоросли нори **1 г**

Икра тобико **10 г**



Михаил КОРМИЛИЦЫН,
корпоративный шеф-повар
KraftHeinz Foodservice

СОУС СЫРНЫЙ

- ♦ В теплое молоко добавить Сырный и Горчичный соусы Heinz, размешать до получения однородной массы. Довести до кипения и варить в течение 3 минут на слабом огне, постоянно помешивая. Для придания мягкости вкусу и достижения эластичной консистенции добавить масло.

РАВИОЛИ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

- ♦ Морских гребешков нарезать поперек тонкими пластинками, приправить солью, перцем и лимонным соком.
- ♦ Из готового теста сформовать равиоли и отварить в кипящей подсоленной воде.
- ♦ На тарелку выложить салатный микс, полить теплым сырным соусом. На салат выложить равиоли, украсить нарезанными водорослями нори и икрой тобико.



Александр ПАНТЮХОВ,
шеф-повар, Pipe

Логика сочетания еды с пивом такая же, как с вином: нужно опираться на вкус самого напитка.

Приведу пример. Перед вами стоит задача подобрать закуску к пиву, которое выдерживалось в бочках из-под хереса, в результате чего приобрело яркий кисловатый привкус. И для того, чтобы как-то смягчить его вкусовую особенность, мы разработали блюдо, в сочетании с которым вкус играл совершенно другими красками, и ощущения от пива стали намного мягче. Это блюдо - свиные ребра, томленные с пряным демигласом, под соусом из цветной капусты.

Томленные свиные ребра с цветной капустой, маринованной в КИМЧИ

Пюре из цветной капусты **40 г**

Ребра томленные **220 г**

Капуста цветная
маринованная **20 г**

ТОМЛЕННЫЕ РЕБРА

Ребра свиные **220 г**

Горчица дижонская **20 г**

Соус соевый **30 мл**

Перец чили **5 г**

Чеснок **5 г**

Лук **70 г**

Соль **по вкусу**

Перец черный
молотый **по вкусу**

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Капуста цветная **200 г**

Лук белый **80 г**

Масло сливочное **30 г**

Сливки **160 мл**

Соль **по вкусу**

МАРИНОВАННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Соцветия цветной
капусты **100 г**

Кимчи **30 г**

Масло растительное **50 мл**

Вода **50 мл**

ТОМЛЕННЫЕ РЕБРА

- ◆ Свиные ребра обработать и зачистить от лишнего жира. Обжечь на открытом огне до появления колера, разделить на порции и поместить в вакуумный пакет вместе с остальными ингредиентами. Закрывать пакет и готовить ребра на водяной бане 10 часов при температуре 78°C.

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

- ◆ Цветную капусту разобрать на соцветия и бланшировать. Обжарить с луком на небольшом количестве сливочного масла, добавить

сливки и довести до готовности. Обработать в блендере с добавлением оставшегося сливочного масла и соли. Протереть через сито.

МАРИНОВАННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

- ◆ Соцветия цветной капусты поместить в вакуумный пакет с кимчи, растительным маслом и водой. Оставить на несколько часов.

- ◆ На пюре из цветной капусты выложить томленные ребра, маринованную цветную капусту, можно добавить соцветия цветной капусты.





Стейк из сома с кремом из сельдерея

СОМ МАРИНОВАННЫЙ

Сом (стейк) **1000 г**
Соус унаги **70 мл**
Сельдерей (зелень) **10 г**
Масло оливковое **50 мл**
Лук репчатый **50 г**
Соус унаги для гриля **30 мл**

КРЕМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Сельдерей (корень) **280 г**
Картофель **280 г**
Молоко **500 мл**
Тимьян **2 веточки**
Масло сливочное **150 г**
Соль **по вкусу**

Кунжут, лук-резанец,
лайм и эстрагон

СОМ МАРИНОВАННЫЙ

- ◆ Стейк из сома замариновать в соусе унаги с добавлением сельдерея, оливкового масла и лука в течение 3 часов.
- ◆ Готовить на гриле, смазывая стейк соусом унаги с обеих сторон.

КРЕМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

- ◆ Корень сельдерея и картофель тушить в молоке с тимьяном до мягкости.
- ◆ Пробить в блендере с добавлением сливочного масла. Посолить.
- ◆ Стейк из сома посыпать сверху кунжутом и мелко нашинкованным луком-резанцем.
- ◆ Крем из сельдерея сбрызнуть соком лайма.
- ◆ Украсить веточкой эстрагона.



Дмитрий ПАРИКОВ,
бренд-шеф, Beer & Brut,
I Like Grill, I Like Wine, I Like Bar



ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Бланш/Витбир

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Witbier — бельгийский сорт пшеничного пива, который производится с добавлением кориандра и цедры апельсина. Легкое, элегантное пиво белого цвета с пряными, травяными и фруктовыми нотами отлично утоляет жажду в летний период. Данный стиль подходит к легким салатам и закускам, например, к тартару из тунца или лосося, к севиче из морепродуктов.



59

Колбаски мюнхенские

60

Копченый рапан с маринованным портулаком

63

Креветки с овощами темпура



Колбаски МЮНХЕНСКИЕ

Колбаски мюнхенские 2 шт. по 60 г

Петрушка 2 г

Горчица баварская 50 г

КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ

Телятина 600 г

Свинина 400 г

Сало 400 г

Соль 10 г

Перец черный молотый 5 г

Петрушка 10 г

Кишки свиные 150 г

КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ

- ◆ Все ингредиенты прокрутить через мясорубку и заполнить ими промытые свиные кишки.
- ◆ Мюнхенские колбаски отварить и подавать в отваре, посыпав рубленой петрушкой. Отдельно подать баварскую горчицу.



Дмитрий ЗОТОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Schneider, «Крылышко или
ножка», Haggies Pub, Zotman
Pizza Pie, Madame Wong

Если не предлагать гостям пробовать новые гастрономические сочетания с пивом, то только десять процентов будут заказывать что-то нетипичное, а остальные — брать привычные ребра, крылья, рульки... Гостей надо планомерно приучать к новым вкусам, но ни в коем случае не навязывать, лишая их выбора.



Андрей КОЛОДЯЖНЫЙ,
бренд-шеф,
«Баран-Рапан», Сочи

Копченый тон черноморского моллюска замечательно оттеняется свежим и легким пшеничным пивом.

Копченый рапан с маринованным портулаком

ПАСТИЛА ИЗ СВЕКЛЫ

Свекла **100 г**
Вишня **50 г**
Вино красное сухое **50 мл**
Сахар тростниковый **15 г**
Мед **20 г**
Соль **по вкусу**
Перец черный
молотый **по вкусу**

МУСС

Помидоры очищенные **100 г**
Корень имбиря **10 г**
Масло кукурузное **5 мл**
Хмели-сунели **5 г**

МАНДАРИНОВАЯ СФЕРА

Сок мандариновый
свежевыжатый **100 мл**
Мед **15 г**

Агар-агар **3 г**

Сок лимонный **3 мл**

ГЛАЗУРЬ

Сахар **10 г**
Калина свежая **30 г**
Смородина красная **20 г**
Сок свекольный
свежевыжатый **5 мл**
Гляссаж кондитерский **15 г**

ПОДАЧА

Рапан копченый **80 г**
Сумах **3 г**
Цедра лимона **2 г**
Портулак маринованный **30 г**
Звездчатка средняя **2 г**
Стебель молодой фасоли **1 шт.**

ПАСТИЛА ИЗ СВЕКЛЫ

- ♦ Свеклу и вишню измельчить в блендере, смешать с остальными ингредиентами, кроме соли и перца, и уварить до однородности. Приправить солью и перцем. Выложить тонким слоем на силиконовый коврик и сушить в дегидраторе при температуре 80°C в течение 8 часов.

МУСС

- ♦ В блендере пробить очищенные помидоры, добавить тертый имбирь и остальные ингредиенты. Вымешать до консистенции густой эмульсии.

МАНДАРИНОВАЯ СФЕРА

- ◆ Сферическую силиконовую форму охладить жидким азотом, отдельно в миске смешать все ингредиенты и влить в сферу.

ГЛАЗУРЬ

- ◆ Сахар, калину и смородину уварить около 10 минут. Дважды протереть, добавить свекольный сок и глянсаж. Охладить.
- ◆ Окунуть в глазурь мандариновую сферу и заморозить жидким азотом.

ПОДАЧА

- ◆ Пастилу свернуть в трубочку, нафаршировать копченым рапаном, обвалять в смеси сумаха и тертой цедры лимона. На тарелку выложить свекольную трубочку, томатный мусс, маринованный портулак, сверху — глазированную мандариновую сферу, рядом — ломтик копченого рапана. Украсить звездчаткой и стеблем фасоли.





Креветки с овощами темпура

Кабачок 20 г
Перец сладкий 20 г
Лук красный 20 г
Яйцо 1 шт.
Мука для темпуры 30 г
Креветки 16/20
очищенные 100 г
Масло растительное
для фритюра
Соус терияки 100 г
Зелень свежая 1 г
Кресс-салат 1 г

СОУС ТЕРИАКИ

Соус соевый 50 мл
Уксус рисовый 100 мл
Саке 100 мл
Имбирь маринованный 20 г

СОУС ТЕРИАКИ

- ◆ Все ингредиенты смешать в сотейнике и выпарить до густоты сиропа. Остудить.
- ◆ Кабачок и сладкий перец нарезать брусочками, красный лук — дольками. Яйцо слегка взбить, вмешать в муку для темпуры и добавить столько воды, чтобы получилось жидкое тесто.
- ◆ Обмакнуть овощи и креветок в кляр и обжарить во фритюре.
- ◆ В центр тарелки налить соус терияки, произвольно разложить обжаренные овощи и креветок, украсить зеленью и кресс-салатом.



Ринат СИТДИКОВ,
бренд-шеф, Lambic Brasserie

Сейчас в моде паназиатская кухня. Я думал, что она никак не совместима с бельгийской брассерией. Но недавно решил: а почему бы и нет? У бельгийского пива большой гастрономический потенциал. Нужно пробовать его с разными кухнями, в том числе с паназиатской. Если моим гостям понравятся новые вкусовые сочетания, я буду счастлив!



Ламбик

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Один из самых интересных и непредсказуемых сортов пива, так как производится методом спонтанного брожения и с использованием микрофлоры, окружающей чан. Спонтанное брожение — это неконтролируемый процесс ферментации, поэтому каждый раз пиво получается разным. Очень часто в ламбики добавляют фрукты или ягоды, делающие этот напиток более понятным и доступным для восприятия неискушенными любителями пива.



66

Перепелка с кофейно-брусничным соусом и пюре из яблок и сельдерея

68

Салат из баклажанов на гриле с телятиной

71

Теплый салат с баклажанами и помидорами

72

Домашний камамбер, жаренный в хрустящем тесте

75

Салат с утиным сердцем

76

Филе утки с пюре из тыквы

Перепелка с кофейно-брусничным соусом и пюре из яблок и сельдерея



Перепелка **1 шт.**
 Пюре из яблок
 и сельдерея **80 г**
 Горошек зеленый
 свежемороженный **40 г**
 Соус кофейно-
 брусничный **50 г**
 Кервель **1 г**
 Кресс-салат **1 г**
 Земля из
 бородинского хлеба **1 г**

ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ

Яблоки **500 г**
 Сельдерей (корень) **300 г**
 Сахар **100 г**
 Молоко **600 мл**
 Соль **10 г**

ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ

- ♦ Яблоки и сельдерей посыпать сахаром и завернуть в фольгу.
- ♦ Запечь в духовке в течение 30 минут при температуре 150°C. Переложить в сотейник, залить молоком, приправить солью и довести до кипения. Обработать блендером в однородное пюре.

СОУС КОФЕЙНО-БРУСНИЧНЫЙ

- ♦ Сахар растопить в сотейнике с толстым дном до состояния темной карамели. Влить вино и проварить до полного растворения карамели. Добавить бруснику и кофе, довести до кипения и снять с огня.

ЗЕМЛЯ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

- ♦ Все ингредиенты измельчить и пробить в блендере до однородной массы. Затем заморозить и высушить в духовке при температуре 100°C в течение 2 часов.

ПЕРЕПЕЛКА С КОФЕЙНО-БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ

- ♦ Обработать перепелку, удалить кости. Обжарить на гриле до готовности, разрезать на четыре части.
- ♦ На тарелку выложить пюре из яблок и сельдерея, на него разместить бланшированный зеленый горошек и обжаренную перепелку.
- ♦ Полить кофейно-брусничным соусом, украсить зеленью и землей из бородинского хлеба.

СОУС КОФЕЙНО-БРУСНИЧНЫЙ

Сахар **200 г**
 Вино сухое красное **200 мл**
 Брусника
 свежемороженная **200 г**
 Кофе эспрессо **30 мл**

ЗЕМЛЯ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

Хлеб бородинский **250 г**
 Масло сливочное **125 г**
 Маслины б/к **250 г**



Виктор БЕЛЕЙ,
шеф-повар, Modus



Павел ВАСИЛЬЕВ,
шеф-повар, «Монте-Кристо»

Пивное меню желательно формировать в зависимости от региона происхождения напитка, то есть делать пивную закуску того же региона или страны, откуда и само пиво. Например, рулька очень хорошо подходит к немецким и чешским сортам.

С бельгийскими стилями отлично идут разные салаты со сладковатым оттенком.

С английскими и ирландскими прекрасно сочетаются потрошки. К крафтовому пиву надо подбирать блюда, исходя из вкуса самого напитка: если у пива оттенки, к примеру, травяные, то можно подавать крылышки и бедра.

Салат из баклажанов на гриле с телятиной

Баклажаны **60 г**

Телятина (вырезка) **80 г**

Лук красный **10 г**

Огурцы маринованные **20 г**

Салат микс **20 г**

Фасоль консервированная красная Heinz **10 г**

Помидоры черри **20 г**

Заправка медово-горчичная **30 г**

Сыр в панировке **50 г**

СЫР В ПАНИРОВКЕ

Сыр сулугуни **40 г**

Льезон **10 г**

Сухари панировочные **10 г**

Масло растительное для жарки

МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

Соус соевый Heinz **5 г**

Мед **5 г**

Сок лимонный свежесжатый **2 мл**

Горчица зернистая Heinz **5 г**

Масло оливковое **15 мл**

СЫР В ПАНИРОВКЕ

- ♦ Сыр нарезать небольшими кусочками. Запанировать в льезоне и сухарях. Обжарить на растительном масле.

МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

- ♦ Соевый соус Heinz, мед, сок лимона, зернистую горчицу Heinz взбить венчиком, медленно добавляя оливковое масло.
- ♦ Баклажаны и телятину, нарезанные тонкой соломкой, обжарить на гриле. Так же соломкой нарезать лук и маринованные огурцы.
- ♦ Микс-салат (руккола, фризе, лолло-росса, радичио) перемешать с нарезанными овощами и мясом. Добавить фасоль, половинки помидоров черри. Заправить медово-горчичной заправкой.
- ♦ Салат положить в центр тарелки, добавить обжаренный в сухарях сулугуни, по кругу полить заправкой.





Теплый салат с баклажанами и помидорами

Баклажаны **120 г**
 Соль морская **2 г**
 Крахмал кукурузный **18 г**
 Масло растительное для фритюра
 Помидоры черри **60 г**
 Кинза **5 г**
 Соус Терияки Heinz **40 г**
 Микс салатный **25 г**
 Кунжут **1 г**
 Масло кунжутное **1 мл**
 Физалис **20 г**

- ◆ Баклажаны нарезать крупными треугольниками, посолить, обвалять в кукурузном крахмале. Обжарить в воке до хрустящей корочки. Выложить на бумажное полотенце.
- ◆ Помидоры разрезать пополам и ошпарить раскаленным маслом от баклажанов.
- ◆ Кинзу нарубить крупной соломкой.
- ◆ Соединить баклажаны с помидорами и кинзой, заправить соусом Терияки Heinz.
- ◆ Выложить на тарелку салатный микс, сверху положить помидоры и баклажаны, посыпать кунжутом.
- ◆ Сверху сбрызнуть кунжутным маслом для блеска. Украсить физалисом.



Михаил КОРМИЛИЦЫН,
 корпоративный шеф-повар
 KraftHeinz Foodservice



Дмитрий ПАРИКОВ,
бренд-шеф, Beer & Brut,
I Like Grill, I Like Wine, I Like Bar

Один из основных критериев, которым я руководствуюсь, составляя пивное меню, это простые человеческие вкусы. Допустим, я как потребитель прихожу попить пива, и у меня есть совершенно конкретное желание вкуса, которым бы мне хотелось это пиво сопроводить: что-то острое, либо соленое, либо жареное и так далее. Но это пивная классика. Многие новые сорта пива могут с ней не сочетаться, а требуют, наоборот, легкого, свежего, не соленого и не жареного вкуса. А, скажем, сидр — это вообще отдельная история. В меню он в разделе пива, но еда к нему должна быть совершенно другой. В ресторане Beer & Brut мы предлагаем к сидру кухню с паназиатскими нотами. Ну а вообще, мне кажется, каждый ресторан делает пивное меню по-своему. Кто-то готовит целиковые рульки, но это в основном классические пивные заведения. А мы больше как гастробар работаем, потому что у нас представлено и игристое, и пиво, и вино. Другой стиль заведения подразумевает иной подход к меню.

Домашний камамбер, жаренный в хрустящем тесте

Камамбер **120 г**

Орех грецкий **10 г**

Соль, перец черный молотый **по вкусу**

Тесто фило **20 г**

Яйцо **1 шт.**

Салат корн **10 г**

- ◆ Камамбер нарезать, измельчить грецкие орехи, добавить соль и перец, перемешать. Завернуть смесь в тесто фило. Сформовать мешочки, смазать сверху яйцом и поместить в духовку, разогретую до 180°C, на 15–20 минут.
- ◆ Подать на подушке из салата корн.





Салат с утиным сердцем

СОУС МАЙОНЕЗ ТЕРИЯКИ

Майонез домашний **10 г**

Соус терияки **30 г**

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ

Яйцо **50 г**

Соль **2 г**

Сахар **5 г**

Горчица **15 г**

Сок лимонный
свежевыжатый **15 мл**

Масло растительное **150 мл**

СОУС ТЕРИЯКИ

Соус соевый **50 мл**

Уксус рисовый **100 мл**

Саке **100 мл**

Имбирь маринованный **20 г**

СОУС МАЙОНЕЗ ТЕРИЯКИ

- ♦ Майонез смешать с соусом терияки до однородности.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ

- ♦ Яйцо смешать с солью, сахаром, горчицей и лимонным соком. При постоянном взбивании влить растительное масло до образования эмульсии.

СОУС ТЕРИЯКИ

- ♦ Все ингредиенты смешать в сотейнике и выпарить до густоты сиропа. Остудить.

САЛАТ С УТИНЫМ СЕРДЦЕМ

- ♦ Утиное сердце зачистить, разрезать на половинки и обжарить на растительном масле с мини-шпинатом и вешенками.
- ♦ Выложить салат в центр тарелки, полить соусом майонез терияки и соусом демиглас. Украсить листьями мини-шпината и кедровыми орехами.



Ринат СИТДИКОВ,
бренд-шеф, Lambic Brasserie



Евгений ШУСТОВ,
шеф-повар, John Bull Pub

Раз в два-три месяца мы вводим новое предложение от шеф-повара. Если оно начинает пользоваться спросом у гостей, то какое-то блюдо из основных, которое плохо идет, сразу заменяется.

В процессе обмена у нас в среднем ратируется 15% меню. Из последних хитов отлично продаются горячая сковорода с бараньими ребрышками и говяжьи щеки, тушенные в красном вине с овощами.

Филе утки с пюре из тыквы

Тыква **100 г**

Масло сливочное **10 г**

Мед **10 г**

Соль, чеснок, орегано, базилик,
перец черный молотый **по вкусу**

Малина с/м **40 г**

Сахар **10 г**

Сок лимонный **5 мл**

Соус табаско **5 г**

Филе утки **260 г**

- ◆ Тыкву нарезать кусочками произвольной формы и обжарить на масле. Добавить мед, специи и тушить до готовности.
- ◆ Обработать блендером в однородное пюре.
- ◆ Малину смешать с сахаром, лимонным соком, соусом табаско и проварить до загустения.
- ◆ Утиное филе приправить солью и перцем, обжарить без добавления масла.
- ◆ Подавать филе с пюре из тыквы и малиновым соусом.





BH

food • beer • store

АНГЛИЙСКИЙ ЭЛЬ

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Здесь стоит отметить такие стили, как English Pale Ale, Bitter и Extra Strong Bitter. Для них обычно характерны солодово-карамельные ноты с легкими фруктовыми оттенками и умеренной хмелевой горчинкой. Такое пиво хорошо подходит к горячим рыбным и мясным блюдам.



81

Тартар из воронежской говядины

83

Биф Веллингтон

84

Томленая баранья лопатка с помидорами

87

Горячая сковорода с колбасками-гриль



Тимур АБУЗЯРОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Beer Happens, Bao + Bar,
Bao + Noodles, Fishop,
Cevicheria, Wine Religion

Тартар из говядины **130 г**
Свекла запеченная **60 г**
Парментье из свеклы **30 г**
Яйцо (желток) **1 шт.**
Соль **по вкусу**
Перец черный
молотый **по вкусу**
Хрен (корень) **2 г**
Лук зеленый **2 г**
Укроп **2 г**
Мангольд **1 г**
Хлеб деревенский **1 ломтик**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина (огузок) **100 г**
Заправка на тартар **30 г**
Соль **1 г**
Петрушка **1 г**
Масло оливковое **5 мл**

ЗАПРАВКА НА ТАРТАР

Лук белый **140 г**
Каперсы в рассоле **120 г**
Огурцы маринованные **170 г**
Соус вустерский **35 г**
Соус табаско **7 г**
Чеснок **50 г**
Кетчуп Heinz **170 г**
Масло оливковое **170 мл**
Горчица дижонская **120 г**
Петрушка **10 г**
Соль морская **16 г**
Перец черный молотый **2 г**

ПАРМЕНТЬЕ ИЗ СВЕКЛЫ

Свекла запеченная **700 г**
Базилик зеленый **15 г**
Масло оливковое **200 мл**
Орех кедровый **20 г**
Чеснок **10 г**
Сыр грана падано **50 г**
Хрен столовый **230 г**
Соль морская **5 г**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

- ◆ Говядину нарубить, смешать с заправкой, приправить солью, петрушкой и оливковым маслом.

ЗАПРАВКА НА ТАРТАР

- ◆ Белый лук, каперсы, огурцы маринованные мелко нарезать, смешать с остальными ингредиентами, приправить солью и перцем.

ПАРМЕНТЬЕ ИЗ СВЕКЛЫ

- ◆ Свеклу запечь в фольге. Обработать в блендере со всеми ингредиентами, кроме хрена и соли, до однородности. Заправить хреном и солью.

ТАРТАР ИЗ ВОРОНЕЖСКОЙ ГОВЯДИНЫ

- ◆ Тартар выложить на тарелку, рядом разложить свеклу. Из шприца произвольно отсадить парментье из свеклы, выложить желток, посыпанный солью и перцем. Приправить свежим натертым хреном и зеленым луком. Украсить укропом и листьями мангольда. Подавать с гренкой из деревенского хлеба.

Тартар из воронежской говядины





Биф Веллингтон

Вырезка говяжья **170 г**
 Соль **1 г**
 Смесь перцев **1 г**
 Масло растительное **30 мл**
 Шампиньоны свежие **90 г**
 Тимьян **1 г**
 Бекон с/к (ломтики) **40 г**
 Тесто слоеное дрожжевое **125 г**
 Горчица дижонская **15 г**
 Яйцо **1 шт.**
 Картофель с/м (дольки) **150 г**
 Масло растительное для жарки

- ◆ Говяжьё вырезку приправить солью и перцем, смазать растительным маслом со всех сторон и обжарить на сухой раскаленной сковороде-гриль.
- ◆ Грибы промыть, обсушить и нарезать на четыре части, обжарить с тимьяном. Остудить и измельчить.
- ◆ На ломтик бекона нанести ровным слоем измельченные грибы.
- ◆ Слоеное тесто раскатать в прямоугольник толщиной 3–4 мм.
- ◆ Обжаренную вырезку обмазать со всех сторон дижонской горчицей, завернуть в бекон с грибами, а затем в тесто. Места соединения теста смазать яйцом, смешанным с водой.
- ◆ Острым ножом нанести на поверхность теста рисунок, затрагивая только верхние слои, чтобы оно не разорвалось в процессе выпечки.
- ◆ Выпекать при температуре 190°C в течение 20 минут (до прожарки медиум).
- ◆ Обжарить картофель в разогретом растительном масле и подать как гарнир.



Александр МАРЧЕНКО,
 бренд-шеф, White Hart Pub,
 Cross Keys Pub

Из основного меню к пиву хорошо идет биф Веллингтон. А недавно я ввел итальянский десерт — мороженое со вкусом горгонзолы. Даже те гости, которые никогда в жизни не ели сладкого, говорят, что с портером это просто бомба и взрыв вкуса! А вот крабы, например, не пошли. Нашел шикарного камчатского краба по отличной цене. Но почему-то не идут люди в пивной ресторан на краба. Из закусок у нас очень популярны креветки, сырные треугольники эппитайзер с халапеньо, моцареллой (мы сами их делаем) и другие блюда американо-латино-азиатского направления. Тем не менее стейки все равно неплохо продаются.



Сергей СУЩЕНКО,
бренд-шеф, «Чайхона №1»



Томленая баранья лопатка с помидорами

МАРИНОВАННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

Соль кошерная **20 г**
Перец черный
горошком **10 г**
Перец душистый **по вкусу**
Чеснок **30 г**
Кориандр **5 г**
Лист лавровый **1 шт.**
Эль шотландский **150 мл**
Масло растительное **50 мл**
Лопатка баранья
на кости **1500 г**

ТОМЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Помидоры **600 г**
Соль морская **5 г**
Сахар **10 г**
Кориандр **3 г**
Крем бальзамический **10 г**
Масло оливковое **15 г**

МАРИНОВАННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

- ♦ Все ингредиенты, кроме мяса, смешать. Баранью лопатку положить в вакуумный пакет, добавить маринад, завакуумировать. Готовить в су-виде 24 часа при температуре 65°C.

ТОМЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

- ♦ На помидорах сделать надрезы крест-накрест, поместить их в вакуумный пакет, добавить все ингредиенты маринада и завакуумировать. Готовить в су-виде 3 часа при температуре 70°C.
- ♦ На противень положить солому, закрыть бумагой для выпечки и выложить на нее баранью лопатку и помидоры. Обжечь солому со всех сторон горелкой. Поставить в духовку и запекать до золотистой корочки при температуре 180°C. При необходимости поливать маринадом для баранины.





Горячая сковорода с колбасками-гриль

Колбаска из оленины **85 г**
 Колбаска с сыром **100 г**
 Колбаска из баранины **80 г**
 Колбаска копченая **250 г**
 Дольки картофельные **170 г**
 Кольца луковые в панировке **60 г**
 Масло растительное для жарки
 Помидор **100 г**
 Пиво светлое **50 мл**
 Розмарин свежий **2 г**

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ПАНИРОВКЕ
 Молоко **1 стакан**
 Яйцо **1 шт.**
 Соль **1 ч. л.**
 Разрыхлитель **1 ч. л.**
 Лук репчатый **1 шт.**
 Мука **1/4 стакана**
 Сухари панировочные **3/4 стакана**
 Масло растительное для жарки

- ◆ Колбаски обжарить на гриле 8 минут до готовности.
- ◆ Картофельные дольки и луковые кольца обжарить на растительном масле.
- ◆ Подавать колбаски с овощами на горячей сковороде, полив пивом и украсив розмарином.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ПАНИРОВКЕ

- ◆ Сделать кляр из молока, яйца, соли и разрыхлителя. Лук нарезать кольцами, обвалять в муке, обмакнуть в кляр, запанировать в сухарях. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета.



Евгений ШУСТОВ,
шеф-повар, John Bull Pub

Несмотря на то, что «Джон Булл Паб» — это классический английский паб, у нас в меню достаточно неклассических блюд. Например, запеченный цыпленок с ароматными травами и йогуртовым соусом очень нравится гостям. Также есть блюда, в которых пиво участвует в качестве ингредиента: блюда подаются в сковородах вок и поливаются пивом. Из классических блюд у нас — английский завтрак, фиш энд чипс, свиная голень и колбаски. Все эти блюда очень популярны в меню классического английского паба.

Гастропаб Beer Harrens,
авторы дизайна
Тимур Абузаров
и Роман Воротников





ВН РЕКОМЕНДУЕТ
Алко-линейный зонированный →
TAP 6 510/
320p
Алко-линейный зонированный →
Aged Red 340/
Cherry 8E 350
Алко-линейный зонированный →
English
GB 370/
300p
Алко-линейный зонированный →
Lager (Euro
450/
350p
Алко-линейный зонированный →
Pêche
690/
400p
Алко-линейный зонированный →
Misson
380/
350p



Бельгийский эль/Трапписты

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Самые распространенные бельгийские сорта — Blond Ale, Dubbel, Tripel и Quadrupel, Strong Pale/Dark Ale. В большей степени различаются в зависимости от количества зерновой засыпки при производстве цветом, содержанием алкоголя. Очень гастрономичны. Самый крепкий и насыщенный по вкусу стиль Quadrupel — отлично подходит в качестве дижестива. В Бельгии находится самое большое количество траппистских пивоварен, где пиво варят монахи в стенах монастыря, а вырученные деньги идут на благотворительность.



92

Глазированные говяжьи щеки

95

Телячьи щеки с картофельным пюре и соусом порто

96

Оленина с картофелем, трюфельным соусом и лаймом

99

Свинные ребра барбекю, маринованные в пряном апельсине

101

Свиная рулька

102

Цыпленок в сливовой глазури с понзу, киноа, авокадо и свежим кориандром

107

Запеченный адыгейский сыр с вареньем из фейхоа

108

Судак с томленным картофелем

113

Сморреброд с томленными телячьими щеками

Глазированные говяжьи щеки



Щеки говяжьи **140 г**
 Соус азиатский на щеки **80 г**
 Пюре из сельдерея
 и яблок **60 г**
 Груша маринованная **80 г**
 Масло сливочное **30 г**
 Редис **5 г**
 Дайкон **10 г**
 Сельдерей черешковый **5 г**
 Лук белый **15 г**
 Лук зеленый **10 г**
 Зелень кинзы для украшения
 Семена кунжута **5 г**
 Сироп из сахара и уксуса **2 мл**

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ

Щеки говяжьи **2000 г**
 Соль морская **1 г**
 Масло сливочное **15 г**
 Тимьян свежий **10 г**
 Масло растительное **15 мл**
 Лист лавровый **2 г**
 Перец черный горошком **2 г**
 Чеснок **25 г**

ГРУША МАРИНОВАННАЯ

Груша конференс **1000 г**
 Сок имбирный
 свежавыжатый **50 мл**
 Сок лимонный
 свежавыжатый **50 мл**
 Сироп сахарный **500 мл**

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЯБЛОК

Сельдерей (корень) **800 г**
 Яблоки **200 г**
 Масло сливочное **100 г**
 Соль морская **3 г**

СОУС АЗИАТСКИЙ НА ЩЕКИ

Мирин **40 мл**
 Масло кунжутное **25 мл**
 Сахар **410 г**
 Соус соевый **250 мл**
 Перец черный молотый **5 г**
 Морковь **250 г**
 Лук репчатый **250 г**
 Сок грушевый
 свежавыжатый **70 мл**
 Сок яблочный
 свежавыжатый **70 мл**
 Чеснок **80 г**
 Вода **1000 мл**



Тимур АБУЗЯРОВ,
 шеф-повар, ресторатор, Beer
 Happens, Bao + Bar, Bao +
 Noodles, Fishop, Cevicheria, Wine
 Religion

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ

- ◆ Зачистить щеки, посолить. Выложить в лоток с растопленным сливочным маслом и всеми остальными ингредиентами. Готовить в конвектомате 12 часов при температуре 65°C. Мясо готово, когда его можно легко проткнуть шпажкой.

ГРУША МАРИНОВАННАЯ

- ◆ Очистить грушу от кожуры и сердцевины. Замариновать в вакуумном пакете с остальными ингредиентами. Достать из пакета и сварить в маринаде на слабом огне 4 минуты. Переложить в холодную воду со льдом.

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЯБЛОК

- ◆ Корень сельдерея и яблоки очистить, отварить по отдельности в вакууме до готовности.

сти. Обработать в термомиксе до гладкости. Заправить сливочным маслом и приправить солью.

СОУС АЗИАТСКИЙ НА ЩЕКИ

- ◆ Все ингредиенты смешать и уварить на 1/2.

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ

- ◆ Прогреть щеки в азиатском соусе. В сотейнике прогреть пюре из сельдерея и яблок. Обжарить маринованную грушу.
- ◆ Выложить на тарелку три небольшие кнели из пюре из сельдерея и яблок, затем — щеки и грушу. Украсить ломтиками редиса, дайкона и черешкового сельдерея, печеным луком, кинзой и семенами кунжута.
- ◆ Сельдерей, дайкон и редис сбрызнуть сиропом с уксусом.



Анатолий АНОШИН,
бренд-шеф, «Ян Примус»

Практически каждый месяц мы вносим изменения в меню. В одних случаях это связано с сезонностью, в других — с ценами на продукты. Например, с лета до весны обновляется процентов восемьдесят.



Щеки телячьи отварные **200 г**
Соус порто **80 г**
Пюре картофельное **210 г**

Чеснок **15 г**
Бульон говяжий
(сухая смесь) **5 г**
Соль **40 г**

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ ОТВАРНЫЕ

Телятина
(глазной мускул) **910 г**
Вода **1000 мл**
Лук репчатый **90 г**
Морковь **90 г**

СОУС ПОРТО

Портвейн красный **300 мл**
Сахар **200 г**
Соус демиглас **150 мл**

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ ОТВАРНЫЕ

- ◆ Телятину зачистить от пленок и излишков жира, промыть, обсушить, переложить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения, снимая пену и жир, образовавшиеся на поверхности бульона. Добавить очищенные овощи, нарезанные ломтиками произвольно, бульон говяжий и соль.
- ◆ Накрыть кастрюлю листом пищевой алюминиевой фольги, поставить в конвектомат и готовить в режиме «жар» при температуре 190°C 2,5 часа.
- ◆ Приготовленную телятину достать из бульона, нарезать на порционные куски, уложить в посуду и залить остывшим процеженным бульоном, в котором варилась телятина.

СОУС ПОРТО

- ◆ Все ингредиенты смешать и уварить на слабом огне на 1/3.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ПОРТО

- ◆ Отварную телятину разогреть в бульоне, образовавшемся при ее приготовлении. Достать из бульона.
- ◆ Соус порто нагреть до кипения. Выложить в соус отварную телятину, прогреть 3–5 минут, поливая соусом.
- ◆ Картофельное пюре прогреть в микроволновой печи.
- ◆ На тарелку выложить горячее картофельное пюре, рядом уложить отварную телятину, полить соусом. Подавать с ножом для стейка.

Телячи щеки с картофельным пюре и соусом порто



Оленина с картофелем, трюфельным соусом и лаймом



Оленина (вырезка) **130 г**
 Соль **по вкусу**
 Перец черный
 молотый **по вкусу**
 Крокеты картофельные **50 г**
 Соус трюфельный **50 г**
 Кресс-салат **2 г**
 Цедра лайма **1 г**
 Соль малиновая,
 земля из бородинского
 хлеба для украшения

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

Пюре картофельное **40 г**
 Масло сливочное **10 г**
 Мука **5 г**
 Яйцо **1 шт.**
 Сухари панировочные **5 г**

СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ

Сливки **100 мл**
 Трюфель свежий **20 г**
 Соль **по вкусу**
 Перец черный
 молотый **по вкусу**
 Масло трюфельное **20 мл**



Виктор БЕЛЕЙ,
шеф-повар, Modus

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

- ♦ Картофель отварить и протереть в пюре. Затем сформовать из него пять шариков, положить внутрь каждого 2 г сливочного масла, обмакнуть шарики в смеси муки с яйцом и обвалять в панировочных сухарях. Заморозить.

СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ

- ♦ Сливки прогреть на плите, добавить заранее натертый трюфель, соль и перец, довести до кипения. Налить трюфельное масло. Пробить в блендере до однородной массы.

ОЛЕНИНА С КАРТОФЕЛЕМ, ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ЛАЙМОМ

- ♦ Вырезку обжарить на гриле, приправить солью и перцем.
- ♦ Картофельные крокеты обжарить во фритюре.
- ♦ На тарелку выложить часть трюфельного соуса, на него — крокеты и вырезку, нарезанную ломтиками, и оставшийся соус. Украсить кресс-салатом, цедрой лайма, малиновой солью и землей из бородинского хлеба.



Павел ВАСИЛЬЕВ,
шеф-повар,
«Монте-Кристо»

Люди с удовольствием пробуют и новое пиво, и новые закуски к нему, но я на собственном опыте убедился: сколько бы гостя ни приобщать к новому, он все равно больше тяготеет к классике. Вот он пьет и нахваливает крафтовое пиво, а потом смотришь — снова вернулся к немецкой или чешской классике. Так же и с едой. Сейчас я столкнулся с темой бургеров. Авторские бургеры люди едят и хвалят, но по продажам видно, что предпочтение они отдают традиционным вариантам бургеров — без всяких там изысканных специй, хитро выпеченных булок, грибных или сладких соусов на кураге и черносливе. А самые топовые по продажам позиции у нас занимают старые добрые рульки, свиные ребра и раки.

Ребра свиные BBQ **400 г**
Соус барбекю **25 г**
Капуста квашеная **50 г**
Клюква свежемороженая **10 г**
Зелень свежая **2 г**

РЕБРА СВИНЫЕ

Ребра свиные **600 г**
Сок апельсиновый **70 мл**
Соус соевый Heinz **10 г**
Кетчуп Heinz **30 г**
Соус табаско **5 г**
Розмарин **5 г**
Перец черный молотый **3 г**

СОУС БАРБЕКЮ

Кетчуп Heinz **18 г**
Мед **5 г**
Паприка сладкая **1 г**
Дым жидкий **1 г**

РЕБРА СВИНЫЕ

- ◆ За сутки до приготовления промытые и нарезанные ребра замариновать в апельсиновом соке, соевом соусе Heinz, кетчупе Heinz, соусе табаско. Добавить розмарин, перец черный молотый.
- ◆ Маринованные ребра уложить в один слой на лоток для запекания, залить маринадом, накрыть фольгой и запекать 4 часа при 120°C.

СОУС БАРБЕКЮ

- ◆ Смешать все ингредиенты для соуса.
- ◆ Запеченные ребра смазать соусом барбекю и обжарить в конвектомате до образования поджаристой корочки.
- ◆ Подавать с квашеной капустой и клюквой. Украсить свежей зеленью.

Свинные ребра барбекю, маринованные в пряном апельсине





Свиная рулька

Рулька свиная **1 шт.**
Соус «Авентинос» **100 г**
Капуста тушеная **150 г**
Пюре картофельное **150 г**

СВИНАЯ РУЛЬКА

Рулька свиная **1000 г**
Соль **20 г**
Вода **1500 мл**

СОУС «АВЕНТИНОС»

Лук репчатый **400 г**
Морковь **400 г**
Обрезки телятины **400 г**
Масло растительное **100 мл**
Тмин **10 г**
Соль **по вкусу**

Перец черный
молотый **по вкусу**
Пиво «Авентинос» **1000 мл**
Демиглас **1500 мл**
Масло сливочное **150 г**

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

Лук репчатый **200 г**
Масло растительное **100 мл**
Капуста квашеная **1000 г**
Тмин **5 г**
Перец черный горошком **5 г**
Лист лавровый **2 г**
Пиво вишневое **300 мл**

СВИНАЯ РУЛЬКА

- ♦ Рульку замочить в соленой воде на 12 часов. Обсушить и готовить в пароконвектомате на пару 1 час, затем запечь при температуре 230°C в течение 35 минут до хрустящей корочки.

СОУС «АВЕНТИНОС»

- ♦ Лук, морковь и обрезки телятины обжарить на растительном масле, добавить тмин, соль, перец, пиво, демиглас. Варить в течение 2 часов. Процедить и добавить сливочное масло.

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

- ♦ Лук обжарить на растительном масле, добавить квашеную капусту, специи, вишневое пиво. Тушить до готовности.
- ♦ Свиную рульку выложить на тарелку. Полить соусом. Подавать с тушеной капустой и картофельным пюре.



Дмитрий ЗОТОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Schneider, «Крылышко или
ножка», Haggies Pub, Zotman
Pizza Pie, Madame Wong

Семья Шнайдер — консерваторы в области приготовления пива, но не в гастрономии, они не заиклены на своих принципах. Schneider Weisse Bräuhaus — одна из трех крупнейших пивоварен в Германии, кто по-настоящему правильно варит это пиво — мы его называем нефильтованное с живыми дрожжами. В то же время они придумывают новые сорта, даже делают что-то похожее на крафт, но все равно на базе своего Weisse.



Алексей КОЗЫРИЦКИЙ,
шеф-повар, «Луч»,
Carabas, «Молоко»

Если говорить о визуализации меню, то, на мой взгляд, нужно отходить от меню с картинками окончательно и бесповоротно.

И уж точно не пичкать его лжехитами мировой пивной кухни.

Неуместно ставить в меню только увесистые жирные блюда или нарочито пряные и острые. Задача шеф-повара — выстроить вкусовую цепочку с элегантным характером. Пиво — не для заливания еды, оно помогает раскрывать вкус блюда. А еда в свою очередь должна подчеркивать вкус пива, показывать его вкусовые возможности. Сегодня людям скучно просто пить и просто есть, тема фудпейринга сейчас самая актуальная для ресторанов.

Цыпленок в сливовой глазури с понзу, киноа, авокадо и свежим кориандром

Цыпленок в маринаде **240 г**

Соль **по вкусу**

Перец дробленый **по вкусу**

Масло растительное **30 мл**

Глазурь сливовая с понзу **40 г**

Помидоры розовые **100 г**

Авокадо **60 г**

Киноа отварное **30 г**

Масло оливковое **20 мл**

Крем из батата **40 г**

Кориандр **1 г**

ЦЫПЛЕНОК В МАРИНАДЕ

Цыпленок **1 порция**

Маринад для цыпленка **80 г**

Лимон маринованный **20 г**

МАРИНАД ДЛЯ ЦЫПЛЕНКА

Лук репчатый **100 г**

Имбирь (корень) **30 г**

Чеснок **10 г**

Горчица Heinz **20 г**

Кориандр (вместе
с верхними стеблями) **120 г**

Масло оливковое **100 мл**

КРЕМ ИЗ БАТАТА

Пюре из батата **300 г**

Масло из виноградных
косточек **80 мл**

Соль **по вкусу**

ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

Батат **330 г**

ГЛАЗУРЬ СЛИВОВАЯ С ПОНЗУ

Соус сливовый (готовый) **100 г**

Соус понзу (готовый) **100 г**

КИНОА ОТВАРНОЕ

Киноа **50 г**

Соль **по вкусу**



ЦЫПЛЕНОК В МАРИНАДЕ

- ◆ Цыпленка поместить в маринад, накрыть пищевой пленкой и оставить на ночь. Разложить по пакетам таким образом, чтобы в каждый пакет попало не только мясо, но и маринад вместе с ломтиками маринованного лимона. Завакуумировать.

МАРИНАД ДЛЯ ЦЫПЛЕНКА

- ◆ Лук, имбирь и чеснок нарезать, переложить в стакан блендера, добавить горчицу, промытый и нарезанный кориандр. Пробить до однородной массы, постепенно вливая оливковое масло. Маринад должен быть яркого зеленого цвета.

КРЕМ ИЗ БАТАТА

- ◆ В пюре из батата постепенно ввести масло виноградных косточек, пробивая блендером, посолить.

ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

- ◆ Батат очистить, произвольно нарезать, переложить в пакет и завакуумировать. Варить в пакете при среднем кипении до полной готовности. Извлечь из пакета и обработать блендером.

ГЛАЗУРЬ СЛИВОВАЯ С ПОНЗУ

- ◆ Сливовый соус соединить с соусом понзу, перемешать.

КИНОА ОТВАРНОЕ

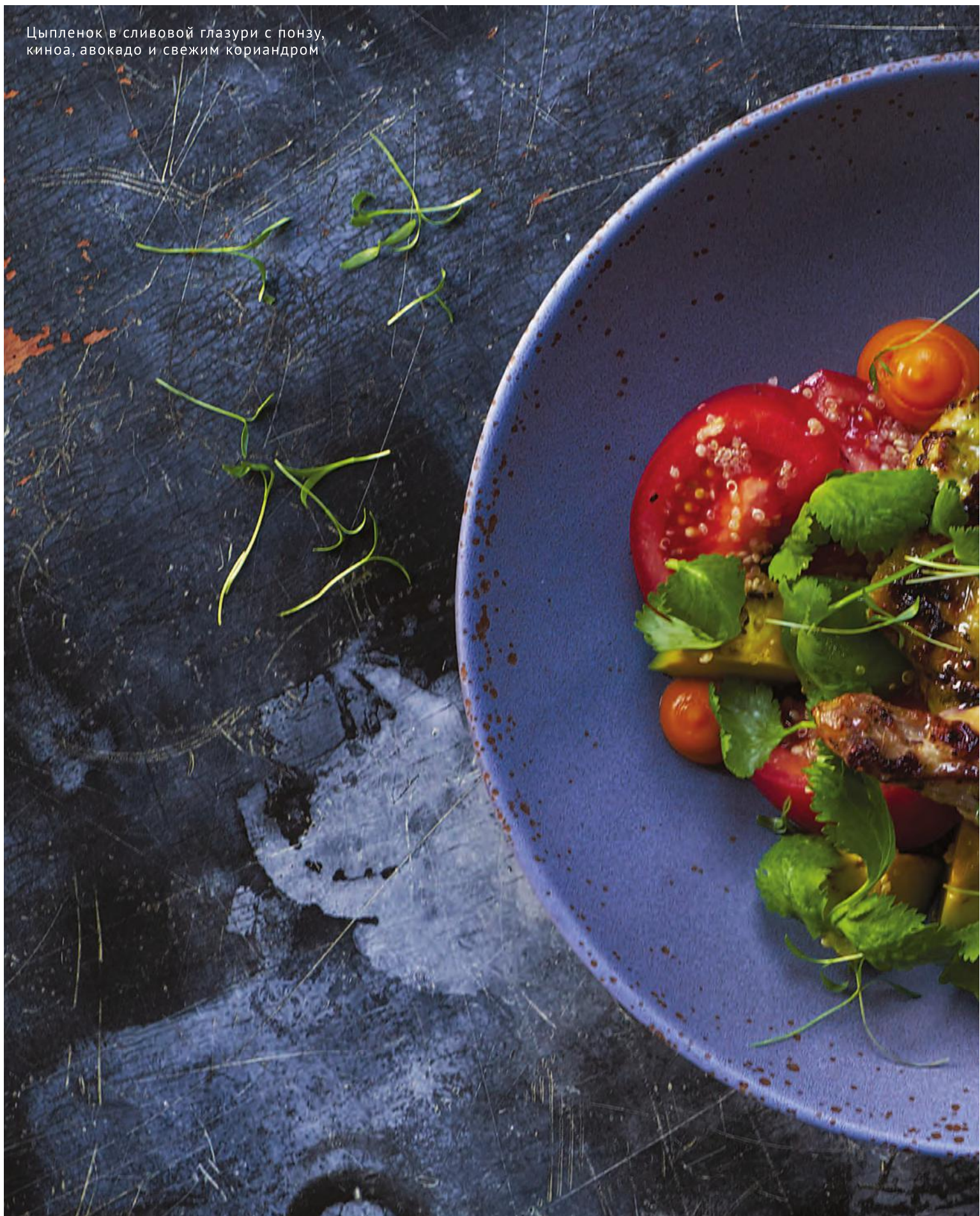
- ◆ Киноа отварить в подсоленной воде до готовности.

ЦЫПЛЕНОК В СЛИВОВОЙ ГЛАЗУРИ С ПОНЗУ, КИНОА, АВОКАДО И СВЕЖИМ КОРИАНДРОМ

- ◆ Цыпленка очистить от маринада, посолить, поперчить с двух сторон, обжарить на гриле на растительном масле с двух сторон. Со стороны кожи обильно смазать сливовой глазурью с понзу и запекать в духовке кожей вверх при 190°C в течение 10–12 минут. Помидоры нарезать дольками, авокадо — крупными кубиками, добавить отварное киноа, заправить оливковым маслом, небольшим количеством сливовой глазури. Приправить солью, перемешать.
- ◆ В глубокую тарелку выложить гарнир. Рядом — цыпленка, предварительно отсоединив бедро от грудки, и произвольно отсадить из диспенсера крем из батата. Декорировать веточками кориандра.



Цыпленок в сливовой глазури с понзу,
киноа, авокадо и свежим кориандром







Запеченный адыгейский сыр с вареньем из фейхоа

Сыр адыгейский **200 г**
 Сыр козий домашний **50 г**
 Сыр овечий **20 г**
 Сливки 33% **50 мл**
 Соль **10 г**
 Перец черный молотый **3 г**
 Паприка **2 г**
 Яйцо (белок) **40 г**

ПАНИРОВКА
 Иглы голубой ели сушеные **3 г**
 Сухари **200 г**
 Хмели-сунели **5 г**
 Мука из сердцевины пальмы «Вашингтония» **3 г**
ПОДАЧА
 Масло сливочное **30 г**
 Варенье из фейхоа **50 г**

- ♦ Все сыры обработать в блендере со сливками, приправить солью, перцем и паприкой. Ввести взбитый в пену белок и аккуратно перемешать венчиком.

ПАНИРОВКА

- ♦ Для панировки измельчить в порошок иглы голубой ели, смешать с остальными ингредиентами.

ПОДАЧА

- ♦ Сформовать из сырной массы три сырника, обвалять в панировке, обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Подавать с вареньем из фейхоа.



Андрей КОЛОДЯЖНЫЙ,
 бренд-шеф,
 «Баран-Рапан», Сочи

Ароматный мягкий молодой сыр невысокой жирности прекрасно дополнит фландрский эль, схожий по аромату с бургундским Пино Нуар, а сладость варенья уравновесит кислотность.



Александр ПАНТЮХОВ,
шеф-повар, Pipe

Формируя пивное меню, впрочем, как и любое другое, необходимо в самом начале найти определенный вектор движения, чтобы в итоге меню не выглядело сборной солянкой. Иногда этот вектор задает определенная идея, и под нее уже выстраивается все меню.

Судак с томленным картофелем

Мусс картофельный **30 г**
Судак (филе) **160 г**
Картофель томленный **70 г**
Лук красный печеный **20 г**
Масло с зелеными травами **5 мл**

СУДАК

Судак (филе) **160 г**
Соль **по вкусу**
Чеснок **по вкусу**
Тимьян **по вкусу**
Масло сливочное **20 г**

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МУСС

Картофель **150 г**
Лук репчатый **90 г**
Молоко **70 мл**
Сливки 33% **100 мл**
Масло сливочное **40 г**
Соль **по вкусу**
Перец черный молотый **по вкусу**

ТОМЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель **100 г**
Масло сливочное **150 г**
Соль **по вкусу**

ПЕЧЕНый КРАСНЫЙ ЛУК

Лук **1 шт.**
Масло оливковое **10 мл**
Соль **по вкусу**

МАСЛО С ЗЕЛЕНЫМИ ТРАВАМИ

Масло оливковое **150 мл**
Петрушка **10 г**
Укроп **10 г**
Шпинат **10 г**
Шалфей **5 г**







СУДАК

- ◆ Филе посолить и поместить в вакуумный пакет вместе с чесноком, тимьяном и сливочным маслом. Готовить на водяной бане 20 минут при температуре 45°C.
- ◆ Достать из пакета, обсушить рыбу салфетками и обжарить до румяной корочки на раскаленной сковороде.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МУСС

- ◆ Картофель и лук нарезать и обжарить. Залить молоком и сливками, потушить на слабом огне до готовности.
- ◆ Слить лишнюю жидкость и взбить массу с добавлением сливочного масла. Готовый мусс приправить солью и перцем.

ТОМЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- ◆ Из картофеля вырезать шарики, погрузить в горячее подсоленное топленое масло и томить до готовности.

ПЕЧЕНый КРАСНЫЙ ЛУК

- ◆ Лук запечь с добавлением оливкового масла. Посолить.

МАСЛО С ЗЕЛЕННЫМИ ТРАВАМИ

- ◆ Оливковое масло прогреть до температуры 55°C. Зелень бланшировать и взбить в блендере с разогретым оливковым маслом. Дать настояться и протереть через сито.
- ◆ Выложить картофельный мусс, на него, предварительно просушив салфетками, филе судака, томленый картофель и сегменты запеченного лука. Сверху сбрызнуть маслом с зелеными травами.







Сморреброд с томленными телячьими щеками

Хлеб тостовый **60 г**
Масло сливочное **5 мл**
Горчица **15 г**
Щеки телячьи томленные **80 г**
Соус демиглас **10 мл**
Руккола **10 г**

ЩЕКИ ТЕЛЯЧЬИ ТОМЛЕННЫЕ

Щеки телячьи **350 г**
Морковь **100 г**
Лук репчатый **60 г**
Корень сельдерея **50 г**
Розмарин **1 г**
Тимьян **1 г**
Вино сухое красное **100 мл**
Соль **5 г**

ЩЕКИ ТЕЛЯЧЬИ ТОМЛЕННЫЕ

- ♦ Щеки зачистить и отварить на слабом огне с добавлением моркови, лука, сельдерея, розмарина, тимьяна и красного вина в течение 4–6 часов до мягкости. Посолить.
- ♦ Хлеб обжарить на сливочном масле, обсушить на бумажном полотенце. Смазать горчицей, выложить ломтики томленных телячьих щек, полить соусом демиглас и украсить рукколой.



Ринат СИТДИКОВ,
бренд-шеф, Lambic Brasserie



Стаут/Портер

Роман Воротников, *Beer Happens*:

Темные сорта пива, в которых часто присутствуют кофейные, шоколадные, карамельные, жженные оттенки. Бывают сухими, сладкими, горькими, легкими либо крепкими. Отлично сочетаются с шоколадными, ванильными и молочно-сливочными десертами, особенно с мороженым. Наибольший интерес вызывает такой стиль, как Russian Imperial Stout, который изначально варился в Англии для экспорта в Российскую империю. Отличается высокой крепостью, плотностью, насыщенной ароматикой и выразительным вкусом. В современном пивоварении очень популярной стала процедура выдержки данного стиля в дубовых бочках, чаще всего из-под крепкого алкоголя.



116

Мороженое «Соленая карамель»

118

Десерт блезир с мороженым
из бородинского хлеба и топпингом
из квасного сусла

120

Яблочный пирог

123

Томленые телячьи ребра

125

Копченый палтус, картофель, копченый
сливочный сыр и облепиховое масло

128

Томленные говяжьи ребра,
пюре из топинамбура, маринованный
лук-шалот

132

Черная телятина с перлотто, кремом
из груши и облепиховым соусом

135

Fricadelle из мраморной говядины
с тыквенным пюре

136

Гиннесс пай макси

139

Тартар из говядины

140

Frikadeller, нежные котлеты на порционной
сковороде с соусом «Блю-чиз»

143

Мидии в сливочном соусе с добавлением стаута

145

Шоколадный мусс

146

Лимбургский куриный рулет

149

Пряный шоколад с вишней

153

Запеченная свиная нога в тайской глазури



Тимур АБУЗЯРОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Beer Happens, Bao + Bar,
Bao + Noodles, Fishop,
Cevicheria, Wine Religion

Мороженое «Соленая карамель»

Печенье крамбл **10 г**
Мороженое ванильное **50 г**
Мусс Нутелла **50 г**
Орех фундук **10 г**
Соль морская **1 г**
Масло оливковое **10 мл**

МУСС НУТЕЛЛА

Паста Нутелла **660 г**
Сливки 33% **385 мл**
Желатин **14 г**

ПЕЧЕНЬЕ КРАМБЛ

Масло сливочное **300 г**
Сахар тростниковый **300 г**
Мука пшеничная **300 г**
Мука миндальная **300 г**
Соль морская **20 г**

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

Молоко **500 мл**
Молоко сухое **16 г**
Сливки 33% **500 мл**
Ваниль стручковая **3 шт.**
Яйцо **4 шт.**
Соль морская **3 г**
Соус карамельный **330 г**
Камедь ксантановая **1 г**

СОУС КАРАМЕЛЬНЫЙ

Сахар **450 г**
Сироп глюкозы **50 мл**
Вода **250 мл**
Сок лимонный
свежевыжатый **5 мл**
Сливки 33% **250 мл**

МУСС НУТЕЛЛА

- ♦ Пасту Нутелла и сливки прогреть, перемешать блендером, добавить желатин и перелить в сифон.

ПЕЧЕНЬЕ КРАМБЛ

- ♦ Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром, добавить муку, смешанную с солью.
- ♦ Выложить тонким слоем на бумагу для выпечки и запечь при 180°C. Раскрошить и дать подсохнуть. Обработать блендером в мелкую крошку.

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

- ♦ Молоко смешать с сухим молоком и сливками, добавить ванильные стручки, прогреть в сотейнике, не доводя до кипения. Слегка остудить.



- ◆ Яйца смешать с солью и карамельным соусом, залить молочной смесью, перемешать и процедить.
- ◆ Перелить в термомикс, добавить ксантановую камедь и взбить при температуре 80°C в течение 10 минут.
- ◆ Готовую смесь разлить по гильзам и заморозить. Перед подачей пробить в пакоджете.

СОУС КАРАМЕЛЬНЫЙ

- ◆ Сахар, глюкозу, воду и лимонный сок уварить до состояния карамели. Тонкой струйкой ввести подогретые сливки, перемешать до однородной массы и остудить.

МОРОЖЕНОЕ «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ»

- ◆ На дно пиалы выложить крамбл, сверху — небольшую кнель из ванильного мороженого. Рядом отсадить из сифона мусс Нутелла. Посыпать мусс копченым фундуком. Мороженое посолить и полить оливковым маслом.

Десерт блезир с мороженым из бородинского хлеба и топпингом из квасного сусла



Основа из шоколада
и чернослива **150 г**
Топпинг из сусла **20 г**
Мороженое
из бородинского хлеба **40 г**

ОСНОВА ИЗ ШОКОЛАДА И ЧЕРНОСЛИВА

Масло сливочное **45 г**
Шоколад **45 г**
Сливки 33% **15 мл**
Яйцо **1 шт.**
Сахар **35 г**
Мука пшеничная **10 г**
Чернослив **110 г**

ТОППИНГ ИЗ КВАСНОГО СУСЛА

Молоко сгущенное
(вареное) **35 г**
Сусло квасное **5 г**

МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

Хлеб бородинский **10 г**
Сливки 33% **50 мл**
Сахар **20 г**
Сироп из глюкозы **3 мл**
Сусло квасное **5 г**

ОСНОВА ИЗ ШОКОЛАДА И ЧЕРНОСЛИВА

- ◆ Растопить сливочное масло и шоколад на водяной бане и остудить до комнатной температуры. Добавить сливки. Яйцо и сахар взбить до пены, в конце аккуратно ввести муку (перемешивать небыстрыми движениями). Соединить две готовые массы и перемешать с нарезанным кубиками черносливом. Массу охладить.
- ◆ Готовую массу выложить в смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой форму. Поставить в разогретую до 180–200°C духовку на 8–10 минут.

ТОППИНГ ИЗ КВАСНОГО СУСЛА

- ◆ Растопить вареное сгущенное молоко и перемешать с квасным суслом. Остудить.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

- ◆ Бородинский хлеб измельчить в мелкую крошку. Сливки взбить с сахаром и сиропом из глюкозы, смешать с крошкой из бородинского хлеба и квасным суслом. Заморозить.
- ◆ На тарелку нанести топпинг из сусла. В центр положить не до конца выпеченный кекс, на него — шарик мороженого.



Павел ВАСИЛЬЕВ,
шеф-повар,
«Монте-Кристо»

Что касается авторских блюд, то сейчас я предложил гостям десерт Де-блезир — шоколадный кекс с черносливом, который идеально дополняет стаут.

Это пиво само по себе горькое, с шоколадным послевкусием, и оно замечательно сочетается с таким десертом. Кстати, гостям очень понравилось — они активно берут эту гастрономическую пару, так что мы вывели десерт из спецпредложения в основное меню.



Дмитрий ЗОТОВ, шеф-повар, ресторатор, Schneider, «Крылышко или ножка», Haggies Pub, Zotman Pizza Pie, Madame Wong

Русская кухня шикарно сочетается с пивом. Она в целом нажористая, напоминает классическую немецкую кухню — мы тоже любим свинину, супы, пироги. Для меню Schneider я специально сделал саксонский рыбный пирог — он очень похож на нашу кулебяку, собран слоями: картошка, лосось, шпинат. А еще идеальной парой для пива оказались пельмени с фаршем из щуки.

Яблочный пирог

Миндаль (лепестки) **10 г**
Пудра сахарная **1 г**
Мороженое ванильное **50 г**

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (ТАРТАЛЕТКА)

Масло сливочное **70 г**
Сахар **20 г**
Сироп глюкозы **10 мл**
Соль **1 г**
Разрыхлитель **2 г**
Цедра лимона **2 г**
Мука **155 г**

ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

Яблоки **600 г**
Сахар **40 г**
Мед **30 г**
Масло сливочное **30 г**

Корица молотая **1 г**
Бадьян **1 г**
Кардамон **1 г**

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Молоко **250 мл**
Сахар **80 г**
Сахар ванильный **2 г**
Яйцо (желток) **1 шт.**
Мука **9 г**

СЫРНЫЙ КРЕМ

Крем заварной **200 г**
Сыр кремлетта **200 г**
Крахмал кукурузный **10 г**
Сливки 33% **100 мл**

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (ТАРТАЛЕТКА)

- ♦ Все ингредиенты смешать в чаше миксера до однородной массы. Раскатать тесто в круг толщиной 2,5 мм, выложить в форму диаметром 18–20 см. Охладить 30 минут. Наколоть тесто и выпекать при 150°C в течение 20 минут.

ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

- ♦ Яблоки очистить и нарезать кубиками. Сахар, мед, сливочное масло карамелизовать, добавить яблоки, корицу, бадьян, кардамон. Готовить до мягкости яблок.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- ♦ Молоко, сахар, ванильный сахар смешать, довести до кипения, добавить желток, смешанный с мукой и частью горячего молока. Проварить до загустения.

СЫРНЫЙ КРЕМ

- ♦ Смешать все ингредиенты до однородности.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

- ◆ Запеченную тарталетку наполнить сырным кремом, сверху выложить карамелизованные яблоки. Посыпать лепестками миндаля и запекать при температуре 150°C в течение 25 минут. Остужать не менее 2 часов. Нарезать на десять порций. Каждую порцию украсить сахарной пудрой. Подавать с ванильным мороженым.



Александр КАРТОШКИН,
шеф-повар, Lion's Head pub

*К портеру идеально подходят
копчености, колбасы.
А я предлагаю томленные ребра
кабана — их насыщенный вкус
с соусом демиглас отлично
подходит к портеру.*



Томленые телячьи ребра

СОУС ДЕМИГЛАС

Кости говяжьи **300 г**
Вода **5000 мл**
Зелень **20 г**
Чеснок **20 г**
Лук **100 г**
Морковь **100 г**
Кости куриные **300 г**
Портвейн красный **200 мл**
Соль, перец
черный молотый **по вкусу**

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА

Ребра телячьи **500 г**
Зелень **20 г**
Соль **5 г**
Перец черный молотый **5 г**
Чеснок **10 г**
Соус демиглас **150 мл**

СОУС ДЕМИГЛАС

- ◆ Говяжьи кости обжарить, залить водой, добавить овощи и зелень. Варить на слабом огне, постоянно снимая накипь.
- ◆ Добавить куриные кости и продолжать варить бульон в течение суток. Бульон процедить и варить на слабом огне.
- ◆ Из портвейна выпарить спирт, добавить в бульон и выпаривать до консистенции соуса. Приправить солью и перцем.

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА

- ◆ Ребра с зеленью и специями поместить в вакуумные пакеты и готовить в су-виде при 62°C 12 часов. Приготовленные ребра соединить с соусом демиглас и разогреть.



Копченый палтус, картофель, копченый сливочный сыр и облепиховое масло

Яйцо перепелиное **1 шт.**
Картофель отварной
в мундире **50 г**
Масло оливковое **3 мл**
Палтус копченый **50 г**
Сыр копченый сливочный
со сливочным хреном **20 г**
Шнитт-лук рубленый **1 г**
Икра белая **2 г**
Пудра из маслин **1 г**
Масло
облепиховое **несколько капель**
Сакура для украшения

БЕЛАЯ ИКРА
Сливки 33% **100 мл**
Агар-агар **2 г**
Масло растительное **100 мл**

КОПЧЕНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ

Сыр сливочный копченый **80 г**
Хрен сливочный **20 г**

КОПЧЕНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Сыр крематта **110 г**

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС

Палтус (филе) **70 г**
Соль **по вкусу**

ОБЛЕПИХОВОЕ МАСЛО

Пюре облепиховое **120 г**
Сахар **10 г**
Масло из виноградных
косточек **60 мл**

ПУДРА ИЗ МАСЛИН

Маслины б/к **300 г (1 банка)**



Алексей КОЗЫРИЦКИЙ,
шеф-повар, «Луч»,
Carabas, «Молоко»





БЕЛАЯ ИКРА

- ◆ В сливки всыпать агар-агар и, помешивая венчиком, довести до кипения. Проварить, не доводя до температуры 120°C, и снять с огня.
- ◆ Растительное масло охладить в морозильной камере, но не замораживать.
- ◆ В шприц набрать сливки с агар-агаром, погрузить в охлажденное масло так, чтобы его основание было в масле, и, плавно нажимая, отсадить икринки.
- ◆ Хранить икринки в небольшом количестве масла.

КОПЧЕНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ

- ◆ Копченый сливочный сыр смешать со сливочным хреном.

КОПЧЕНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР

- ◆ Сливочный сыр выложить на лоток с пергаментом и коптить через лед при 30°C в течение 30 минут.

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС

- ◆ Филе палтуса нарезать вместе с кожей на порции по 70 г, слегка подсолить. Каждую порцию по отдельности завакуумировать и готовить в су-виде при 47°C в течение 15 минут.
- ◆ Остудить в холодной воде со льдом. Извлечь из пакетов, обсушить, переложить в емкость на пергамент и коптить через лед при 30°C в течение 20 минут.

ОБЛЕПИХОВОЕ МАСЛО

- ◆ В облепиховое пюре добавить сахар и уварить до загустения. Снять с огня и с помощью блендера, постоянно подливая тонкой струйкой, вбить масло из виноградных косточек.

ПУДРА ИЗ МАСЛИН

- ◆ Маслины произвольно нарезать, высушить в конвекторе в течение суток и пробить в блендере до состояния пудры. Хранить в открытом боксе на бумаге.

КОПЧЕНЫЙ ПАЛТУС, КАРТОФЕЛЬ, КОПЧЕНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР И ОБЛЕПИХОВОЕ МАСЛО

- ◆ Перепелиное яйцо аккуратно погрузить в подсоленную кипящую воду и варить 2 минуты. Остудить под холодной проточной водой и очистить. Желток внутри яйца должен остаться жидким.
- ◆ Картофель очистить от кожуры, разломать руками и обжечь горелкой. Смазать поверхность картофеля оливковым маслом. В глубокую тарелку выложить рыбу, рядом произвольно разложить картофель, поверх рыбы — кнель из копченого сыра с хреном. Кнель посыпать рубленым шнитт-луком и белой икрой.
- ◆ Рыбу слегка присыпать пудрой из маслин.
- ◆ Перепелиное яйцо разрезать поперек на две части, положить рядом, не соблюдая симметрию. Вокруг нанести капли облепихового масла. Декорировать сакурой.



Томленные говяжьи ребра, пюре из топинамбура, маринованный лук-шалот

Ребра говяжьи томленные **200 г**
 Соус демиглас **40 мл**
 Масло растительное **20 мл**
 Соус терияки с тайским чили **30 г**
 Лук репчатый копченый **20 г**
 Соль **по вкусу**
 Лук-шалот маринованный **10 г**
 Пюре из топинамбура **60 г**
 Чипс из топинамбура **1 шт.**
 Масло оливковое **5 мл**
 Сакура микс **1 г**

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА

Ребра говяжьи **1540 г**
 Соль **по вкусу**
 Перец черный молотый **по вкусу**
 Масло растительное **40 мл**
 Имбирь **20 г**
 Лук репчатый **150 г**
 Морковь **150 г**
 Чеснок **30 г**
 Кинза со стеблями
и корешками **200 г**
 Соус соевый (концентрат) **500 мл**
 Вода питьевая **1500 мл**
 Вино сухое белое **150 мл**
 Горчица Heinz **80 г**
 Сахар **100 г**
 Бульон куриный **300 мл**
 Масло сливочное копченое **45 г**

ПЮРЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА

Топинамбур **370 г (вес брутто)**
 Масло из виноградных
косточек **20 мл**
 Соль **по вкусу**

КОПЧЕНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК

Лук репчатый **250 г**
 Масло растительное **30 мл**

ЛУК-ШАЛОТ МАРИНОВАННЫЙ

Лук-шалот **200 г (вес брутто)**
 Уксус винный красный **80 мл**
 Сахар **60 г**

СОУС ТЕРИЯКИ С ТАЙСКИМ ЧИЛИ

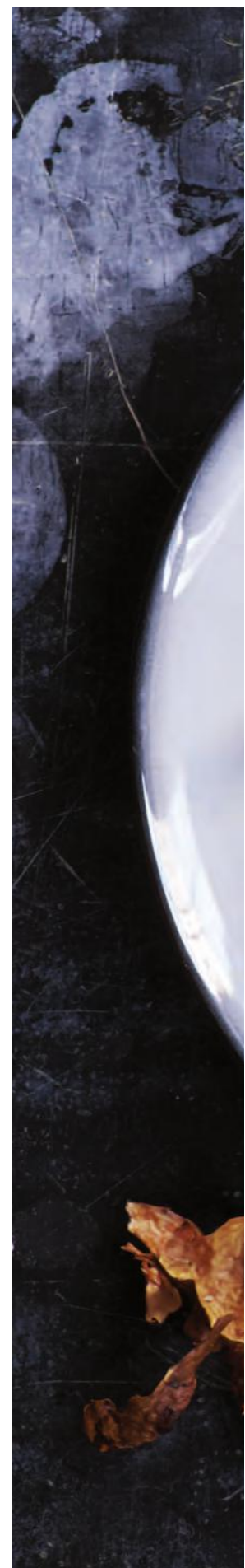
Соус терияки **200 г**
 Соус тайский чили **20 г**

СОУС ТЕРИЯКИ

Вода питьевая **2000 мл**
 Мирин **1000 мл**
 Вино сухое белое **1500 мл**
 Соус соевый (концентрат) **1000 мл**
 Сахар **300 г**
 Сахар тростниковый **200 г**
 Чеснок **300 г**
 Имбирь **300 г**
 Лук репчатый **500 г**
 Апельсин (цедра и сок) **160 г (1 шт.)**
 Крахмал кукурузный **60 г**

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОДКОПЧЕННОЕ

Масло сливочное **1000 г**
 Опилки ольховые







ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА

- ◆ Ребра обсушить бумажными полотенцами, посолить и поперчить с двух сторон. Обжарить на растительном масле.
- ◆ Все овощи произвольно нарезать, переложить в глубокую гастроемкость, добавить обжаренные ребра и кинзу. Отдельно смешать венчиком соевый соус, воду и вино, горчицу и сахар. Залить ребра, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Закрыть гастроемкость фольгой в три слоя и готовить в конвекторе при 190°C в течение 3,5 часа.
- ◆ Извлечь ребра из гастроемкости, удалить кости и снять жесткую пленку. Порционировать по 200 г, переложить в вакуумный пакет, добавить к каждой порции по 100 мл куриного бульона и по 15 г копченого масла.

ПЮРЕ И ЧИПС ИЗ ТОПИНАМБУРА

- ◆ Топинамбур хорошо промыть, очистить щеткой или губкой под проточной водой. Залить водой и отварить в кожуре до готовности. Разрезать каждый клубень вдоль пополам, чайной ложкой удалить всю мякоть, аккуратно снимая ее с кожуры.
- ◆ Мякоть топинамбура переложить в пакет, завакуумировать и отварить в воде до готовности. Извлечь мякоть из пакета и обработать блендером, постепенно вливая масло из виноградных косточек из расчета 20 мл масла на 200 г пюре. Приправить солью.
- ◆ Приготовить чипс из топинамбура.
- ◆ Кожуру топинамбура выложить на пергамент внешней стороной наружу и сушить несколько часов на поверхности конвектора. Полностью высохшую кожуру обжарить во фритюре и пинцетом придать овальную форму, напоминающую по виду кору дерева. Немного подсолить и переложить на пергамент.

КОПЧЕНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК

- ◆ Репчатый лук, не очищая, коптить в конвекторе на щепе при 30°C в течение 30 минут. Полить растительным маслом и довести в духовке до состояния аль-денте. Остудить.

ЛУК-ШАЛОТ МАРИНОВАННЫЙ

- ◆ Лук-шалот очистить, сохранив плодоножку, и отварить в воде при умеренном кипении до готовности, но не допуская переваривания. Отдельно проварить уксус с сахаром. Остудить и залить лук. Хранить лук в этом же маринаде.

СОУС ТЕРИЯКИ С ТАЙСКИМ ЧИЛИ

- ◆ В соус терияки добавить соус тайский чили. Уварить до уменьшения в объеме в два раза.

СОУС ТЕРИЯКИ

- ◆ Соединить все жидкие ингредиенты, добавить сахар, раздавленный чеснок, произвольно нарезанные имбирь и лук, сок и цедру апельсина. Варить при слабом кипении, процедить.
- ◆ Отдельно развести небольшим количеством воды крахмал и влить тонкой струйкой в кипящий соус при постоянном помешивании венчиком.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОДКОПЧЕННОЕ

- ◆ Масло нарезать мелкими кубиками и поставить коптиться в конвектор на 40 минут при 20°C.

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА, ПЮРЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК-ШАЛОТ

- ◆ Готовые ребра прогреть в сотейнике в горячей воде, извлечь из пакета, процедить сок от мяса. В сок добавить демиглас и уварить до консистенции соуса.
- ◆ С ребер срезать жесткую пленку. Ребра обжарить через пергамент на растительном масле и смазать кисточкой соусом терияки.
- ◆ Копченый лук разрезать вдоль пополам и обжечь горелкой, разобрать на чешуйки и перед подачей прогреть на сковороде. Приправить солью.
- ◆ Маринованный шалот нарезать кольцами средней толщины и обжечь горелкой.
- ◆ Пюре из топинамбура переложить в диспенсер для соусов и перед подачей прогреть на водяной бане.
- ◆ На плоскую тарелку выложить мясо, рядом из диспенсера отсадить пюре из топинамбура, вокруг налить соус, выложить чешуйки копченого лука и маринованный шалот. Сверху на мясо разместить немного пюре, на него положить чипс из топинамбура.
- ◆ На соус нанести несколько капель оливкового масла. Декорировать сакурой.

Черная телятина с перлотто, кремом из груши и облепиховым соусом



ТЕЛЯТИНА В ПАНИРОВКЕ

Вырезка телячья
(ростовская говядина) **200 г**

Соль **5 г**

Перец **2 г**

Тимьян **2 г**

Чабрец **2 г**

Масло растительное **50 мл**

Сельдерей **50 г**

Картофель **100 г**

Эвкалипт, листья **100 г**

Камыш **100 г**

ПЕРЛОТТО

Крупа овсяная **100 г**

Масло сливочное **50 г**

Лук-порей **40 г**

Сливки 33% **50 мл**

Сыр твердый **30 г**

Шпинат **50 г**

КРЕМ ИЗ ГРУШИ

Груша **100 г**

Бульон говяжий **15 мл**

Сливки **50 мл**

Кардамон **2 г**

СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Бульон говяжий **100 мл**

Масло сливочное **50 г**

Облепиха **50 г**

Сахар тростниковый **40 г**

Вино сухое красное **150 мл**

ПОДАЧА

Мох обработанный

Лист лоханы



Андрей КОЛОДЯЖНЫЙ,
бренд-шеф,
«Баран-Рапан», Сочи

ТЕЛЯТИНА В ПАНИРОВКЕ

- ♦ Телятину замариновать в специях с добавлением растительного масла.
- ♦ Для панировки сельдерей, картофель, эвкалипт и камыш запечь в древесных углях. Полученную массу высушить в дегидраторе 6 часов при температуре 70°C. Пробить в блендере в порошок. Мясо запанировать в порошке и обжарить на растительном масле до внутренней температуры 52°C. Дать отдохнуть в течение 3 минут.

ПЕРЛОТТО

- ♦ Овсяную крупу промыть под проточной водой 5–7 раз. Отварить 15–20 минут. Отдельно на сливочном масле обжарить лук-порей, добавить сливки и тертый сыр, в самом конце — шпинат. Смешать с овсяной крупой.

КРЕМ ИЗ ГРУШИ

- ♦ Груши очистить и потомить в бульоне со сливками. Обработать блендером до гладкости, добавить кардамон.

СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

- ♦ В говяжий бульон добавить сливочное масло, облепиху, тростниковый сахар и красное сухое вино. Поставить на огонь и уварить.

ПОДАЧА

- ♦ Обработанный мох сбрызнуть водой для оживления аромата. На мох выложить лист лоханы. На него нанести крем из груши и облепиховый соус. Сверху поместить черную телятину в панировке. Отдельно подать перлотто.

Темное пиво просит зимних мясных блюд. Получается симфония вкусов из плотного, бархатистого пива, сливочного перлотто и сочного мяса.





Fricadelle из мраморной говядины с тыквенным пюре

FRICADELLE ИЗ ГОВЯДИНЫ

Орехи кедровые **15 г**
Вырезка телячья **140 г**
Лук репчатый **20 г**
Зелень петрушки **2 г**
Соль **4 г**
Перец **1 г**
Мука **10 г**
Масло растительное **10 мл**
Опята **30 г**
Соус Барбекью Heinz **50 г**

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ

Тыква **200 г**
Эстрагон **1 г**
Масло сливочное **20 г**
Соль **2 г**
Перец **1 г**
Сливки 33% **15 мл**



Михаил КОРМИЛИЦЫН,
корпоративный шеф-повар
KraftHeinz Foodservice

FRICADELLE ИЗ ГОВЯДИНЫ

- ◆ Кедровые орехи обжарить до золотистого цвета.
- ◆ Мясо, репчатый лук, зелень петрушки пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и орехи, перемешать.
- ◆ Из полученной массы сформовать шарики (Fricadelle) массой 10–12 г, запанировать в муке. Обжарить на растительном масле при 150–180°C до золотистой корочки. Переложить в неглубокую посуду в один-два ряда, добавить обжаренные грибы. Залить соусом и тушить 5–10 минут до готовности.

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ

- ◆ Тыкву очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками, припустить в сотейнике с эстрагоном до готовности. Добавить масло, соль, перец, сливки и взбить блендером до кремообразной консистенции.
- ◆ Выложить на тарелку тыквенное пюре, сверху — Fricadelle с грибами и полить соусом Барбекью Heinz.



Александр МАРЧЕНКО,
бренд-шеф, White Hart Pub,
Cross Keys Pub

Чаще всего в меню конечно, присутствует 50% классики: крылья баффало, чикен фингерс, фиш энд чипс, наггетсы. Мы не можем от этого уйти, это атрибутика любого паба.

А привлечь гостей стараемся качеством и какими-то фишками. Например, необычными соусами.

Из нового — соус в азиатском стиле на майонезной основе с имбирем. Сейчас модно добавлять в меню элементы азиатской кухни. Мы берем какой-то основной продукт, скажем, те же крылышки, и, чтобы как-то их разнообразить, предлагаем необычный соус.

Гиннесс пай макси

ГИННЕСС ФАРШ

Лопатка говяжья **400 г**
Соль **по вкусу**
Смесь перцев **по вкусу**
Масло растительное **50 мл**
Бульон говяжий **300 мл**
Пиво Гиннесс **500 мл**
Вино красное столовое **100 мл**
Томаты консервированные очищенные **250 г**
Лук репчатый очищенный **236 г**
Морковь очищенная **110 г**
Стебель сельдерея очищенный **100 г**

ТАРТАЛЕТКА ПЕСОЧНАЯ

Масло сливочное **200 г**
Мука пшеничная хлебопекарная **250 г**
Соль **2 г**
Сметана **120 г**

ГИННЕСС ПАЙ МАКСИ

Гиннесс фарш **200 г**
Горошек зеленый с/м **20 г**
Тарталетка песочная **1 шт. (120 г)**
Тесто слоеное бездрожжевое **63 г**
Яйцо **10 г**

ГИННЕСС ФАРШ

- ◆ Зачищенную от жил и пленок мякоть говяжьей лопатки нарезать кубиками 2×2 см, обжарить со специями на растительном масле. Добавить говяжий бульон, пиво Гиннесс и вино. Тушить до полуготовности.
- ◆ Консервированные томаты обработать блендером и добавить к мясу.
- ◆ Репчатый лук нарезать кусочками 9×9 мм, морковь — полукольцами толщиной 6 мм, сельдерей — полукольцами толщиной 7 мм. Обжарить овощи на растительном масле, добавить к мясу. Тушить до полной готовности мяса и овощей, приправить солью и смесью перцев.

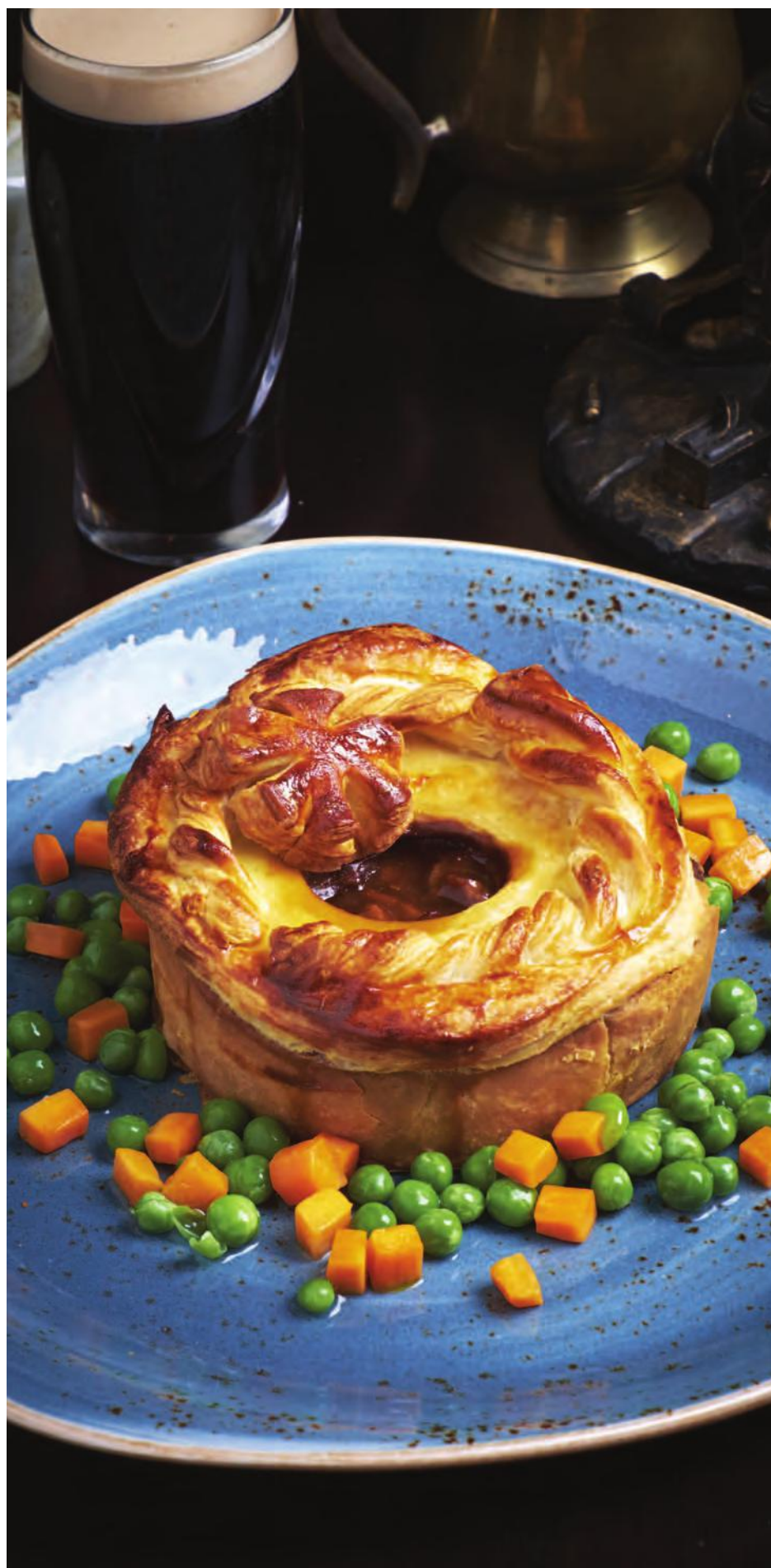
ТАРТАЛЕТКА ПЕСОЧНАЯ

- ◆ Холодное сливочное масло натереть на терке, смешать с мукой и солью в чаше миксера. Установить насадку для смешивания (лопатку) и смешать мучную соль с маслом до образования крошки. Добавить сметану и замесить до образования однородной массы.
- ◆ Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 20–30 минут.
- ◆ Песочное тесто раскатать толщиной 5 мм, выложить в металлическую форму со съемным дном, выровнять

края ножом, тесто на дне формы проколоть вилкой. Выстелить тесто пергаментом и засыпать грузом (гречкой, горохом, фасолью). Отпекать 12 минут при 190°C, затем удалить пергамент с грузом и допечь 4 минуты при той же температуре.

ГИННЕСС ПАЙ МАКСИ

- ◆ Гиннесс фарш перемешать с припущенным зеленым горошком, выложить на песочную тарталетку в форме. Раскатать слоеное тесто толщиной 3–4 мм, вырезать круг кольцом диаметром 12 см. По центру сделать отверстие диаметром 2 см. Периметр заготовки смазать с внутренней стороны яйцом и закрыть начинку. Смазать поверхность пирога яйцом. Выпекать 10 минут при 190°C до золотистого цвета.





Тартар из говядины

Вырезка говяжья зачищенная **120 г**

Лук-шалот очищенный **15 г**

Каперсы **10 г**

Корнишоны **15 г**

Соус табаско **1 г**

Соус вустерский **1 г**

Масло оливковое **5 мл**

Перец черный **1 г**

Соль морская **5 г**

Яйцо перепелиное **2 шт.**

Хлеб зерновой **100 г**

Масло сливочное **20 г**

Салат руккола **2 г**

- ♦ Говяжью вырезку, лук-шалот, каперсы и корнишоны нарезать мелкими кубиками, заправить соусами табаско, вустерским, оливковым маслом, свежемолотым черным перцем и солью. Добавить перепелиное яйцо и тщательно вымешать до однородной массы. Выложить тартар на тарелку через кольцо, сделать углубление в центре и выпустить в него желток перепелиного яйца.
- ♦ Подавать с хрустящими тостами из зернового хлеба, сливочным маслом и листьями рукколы.



Роман МОРОЗ,
бренд-шеф сети Harat's pub,
менеджер группы открытия
пабов, открытых по линии
франчайзинга Harat's

Настоящие ирландские локальные пабы предлагают своим посетителям напитки и немного закусок. В России, как показала наша практика, такая схема не работает. В сети пабов Harat's меню не очень сложное, но обширное и с выраженным «мужским» характером — много мяса, достаточно блюд во фритюре, конечно же, всевозможные бургеры. В каждом регионе добавляют немного популярных местных специалитетов. Подача блюд отличается простотой, без излишеств. Для этого издания мы выбрали универсальные и очень популярные блюда.

Frikadeller, нежные котлеты на порционной сковороде с соусом «Блю-чиз»

Сыр с голубой плесенью **10 г**

Сливки 33% **30 мл**

Фарш мясной **240 г**

- ◆ Для соуса растопить сыр в сливках, немного прогреть.
- ◆ Из фарша сформовать котлеты, обжарить на сковороде-гриль с обеих сторон. Переложить на порционную сковороду, обтянуть фольгой и довести до готовности в пароконвектомате при температуре 180°C в течение 8–10 минут. Горячие котлеты полить соусом и подать на порционной сковороде.







Мидии в сливочном соусе с добавлением стаута

Лук репчатый **30 г**
Морковь **30 г**
Сельдерей черешковый **30 г**
Масло сливочное **30 г**
Стаут (темное пиво) **70 мл**
Бульон рыбный или вода **400 г**
Лист лавровый **0,2 г**
Сливки 33% **200 мл**
Мидии черные в створках **633 г**
Укроп свежий **8,5 г**
Лимон **20 г**

- ♦ Лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сливочном масле, добавить пиво и бульон, лавровый лист. Выпарить до половины объема, добавить сливки и мидий. Прогреть на сильном огне, в конце добавить мелкорубленый укроп, сок лимона.
- ♦ Подавать в глубокой тарелке.

Десертное предложение в пабе может привести в заблуждение о его необходимости, но рекомендую попробовать мусс со стаутом — вы удивитесь, как они подходят друг другу. На самом деле любой шоколадный десерт или мороженое можно сочетать практически с любым темным пивом!





Шоколадный мусс

Желатин листовой **2 г**
Шоколад темный **33 г**
Масло сливочное **13 г**
Стаут (темное пиво) **10 мл**
Яйцо **1 шт.**
Пудра сахарная **10 г**
Миндаль (лепестки) **10 г**
Печенье савоярди **1 шт.**

- ◆ Желатин замочить в холодной воде.
- ◆ Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане, снять с огня, дать немного остыть и добавить отжатый желатин. Размешать, пока желатин полностью не растворится, добавить пиво и перемешать еще раз.
- ◆ Яйцо разделить на белок и желток. Желток с сахарной пудрой взбить до устойчивой светлой массы. Белок хорошо взбить в устойчивую плотную пену.
- ◆ Во взбитый желток по ложке ввести теплый шоколад, перемешивая, затем аккуратно вмешать белок. Массу закрыть и убрать в холодильник на 30–40 минут, затем, не перемешивая, переложить в кондитерский мешок. Наполнить муссом бокал, предназначенный для подачи десерта. Убрать в холодильник.
- ◆ При подаче посыпать лепестками миндаля и оформить печеньем савоярди.

Лимбургский куриный рулет

Бекон **30 г**
Сыр эдам **25 г**
Помидоры черри свежие **30 г**
Филе куриное **150 г**
Соль **0,5 г**
Перец черный молотый **0,2 г**
Мука **10 г**
Масло растительное **20 мл**
Зелень **10 г**

СОУС

Сливки 33% **55 мл**
Помидор свежий **40 г**
Чеснок свежий **3 г**

- ◆ Бекон нарезать тонкими ломтиками, сыр — брусочками, помидоры черри — дольками.
- ◆ Куриное филе отбить, приправить солью и перцем, сверху выложить ломтики бекона, сыр и помидоры черри. Свернуть рулетом, запанировать в муке, закрепить шпажками и обжарить на масле. Довести до готовности в пароконвектомате.

СОУС

- ◆ Сливки выпарить с мелко нарезанными помидором и чесноком.







Пряный шоколад с вишней

Соус вишневый **15 г**
Шоколад пряный **30 г**
Желе **10 г**
Суфле вишневое **10 г**
Шоколад пористый **10 г**
Снег ванильный **10 г**

ПРЯНЫЙ ШОКОЛАД

Молоко **70 мл**
Сливки 33% **130 мл**
Корица, кардамон, перец
душистый, гвоздика **по вкусу**
Шоколад горький **140 г**
Шоколад молочный **60 г**

ЖЕЛЕ

Желатин **10 г**
Пиво вишневое **200 мл**

ВИШНЕВЫЙ СОУС

Вода **300 мл**
Сахар **80 г**
Вишня свежемороженая **200 г**
Камедь ксантановая **2 г**

ВИШНЕВОЕ СУФЛЕ

Желатин **12 г**
Вишня свежемороженая **200 г**
Вода **100 мл**
Сахар **40 г**

ВАНИЛЬНЫЙ СНЕГ

Яйцо (желток) **2 шт.**
Сахар **60 г**
Молоко **100 мл**
Сливки 33% **100 мл**
Ваниль (стручок) **1 шт.**

ПОРИСТЫЙ ШОКОЛАД

Шоколад горький **60 г**
Яйцо (белок) **2 шт.**
Пудра сахарная **25 г**



Александр ПАНТЮХОВ,
шеф-повар, Pipe

Надо пробовать пиво, учиться его понимать. Мы делали сет из 5–6 позиций пива, к каждому из которых нужно было подобрать блюдо. В линейке присутствовало крепкое пиво с высоким градусом, причем с каждым глотком оно становилось все крепче и крепче по ощущениям. К нему мы подали десерт — ганаш с суфле и желе из вишневого пива с хрустящим пряным шоколадом. Получился удивительный эффект — послевкусие ликерно-шоколадной конфеты! А, например, к цитрусовому пиву я предложил хумус с печеным красным луком, жареным фундуком и картофельным хлебом. Сочетание сладковатого хумуса и оттенков цитруса в пиве оказалось очень гармоничным.



ПРЯНЫЙ ШОКОЛАД

- ◆ Прогреть молоко и сливки с корицей, кардамоном, гвоздикой и душистым перцем, не доводя до кипения. Остудить до комнатной температуры, еще раз прогреть. Горький и молочный шоколад растопить на водяной бане, смешать до однородности с горячим пряным молоком.

ЖЕЛЕ

- ◆ Желатин замочить в холодной воде, распустить на водяной бане и смешать с вишневым пивом. Перелить желе в форму и убрать в холодильник. Застывшее желе нарезать средними кубиками.

ВИШНЕВЫЙ СОУС

- ◆ В кипящую воду добавить сахар и вишню, довести до кипения, снять с огня и дать настояться. Обработать блендером, процедить и загустить ксантановой камедью.

ВИШНЕВОЕ СУФЛЕ

- ◆ Желатин замочить в холодной воде. Вишню с водой и сахаром довести до кипения, обработать блендером, протереть через сито и прогреть с отжатым желатином. Готовую массу залить в дежу планетарного миксера и взбить до образования пышной густой массы. Переложить в форму и остудить. Готовое суфле нарезать кубиками.

ВАНИЛЬНЫЙ СНЕГ

- ◆ Яичные желтки взбить с сахаром в пышную белую массу. Молоко со сливками прогреть с ванилью и заварить желтки. Получившийся крем быстро остудить и перелить в сифон. Заправить сифон двумя баллонами и отсадить крем в гастроремкость с азотом.

ПОРИСТЫЙ ШОКОЛАД

- ◆ Шоколад растопить на паровой бане. Яичные белки взбить с сахарной пудрой до крепких пиков и ввести в них растопленный шоколад. Перемешать и равномерно нанести на силиконовый коврик. Выпекать при температуре 90°C в течение 2 часов.
- ◆ На вишневый соус выложить кнель из пряного шоколада, кубики желе и вишневого суфле, произвольно сломанные пластинки пористого шоколада и ванильный снег.







Запеченная свиная нога в тайской глазури

СВИНАЯ РУЛЬКА МАРИНОВАННАЯ

Свиная рулька **500 г**

Паста том ям **50 г**

Лук репчатый **25 г**

Чеснок **5 г**

Соль, перец черный молотый **по вкусу**

ПЮРЕ ИЗ ФЕНХЕЛЯ

Картофель **400 г**

Фенхель **400 г**

Сливки **150 мл**

Масло сливочное **100 г**

СВИНАЯ РУЛЬКА МАРИНОВАННАЯ

♦ Свиную рульку мариновать в течение суток в маринаде на основе пасты том ям, репчатого лука, чеснока, соли и перца.

♦ Запечь в печи при температуре 200°C в течение 2 часов.

ПЮРЕ ИЗ ФЕНХЕЛЯ

♦ Для пюре отварить картофель и фенхель, размять, пробить со сливками и сливочным маслом.



Дмитрий ПАРИКОВ,
бренд-шеф, Beer & Brut,
I Like Grill, I Like Wine, I Like Bar



АРА/ІРА

Роман Воротников, *Beer Happens*:

American Pale Ale и India Pale Ale обычно имеют яркий хмелевой характер с высоким уровнем горечи, а также ароматику цитрусовых или тропических фруктов. При изготовлении данных стилей используются разнообразные сорта хмеля, поэтому они часто получаются довольно агрессивными, с высоким уровнем IBU (международная единица горечи). Хорошо сочетаются с мясом, особенно с жирными стейками, такими, как рибай и скерт-стейк.



157

Паштет из куриной печени с маринованной свеклой

159

Закуска из бока теленка с хвойным маслом



Дмитрий ЗОТОВ,
шеф-повар, ресторатор,
Schneider, «Крылышко или
ножка», Haggies Pub, Zotman
Pizza Pie, Madame Wong

В ресторане «Крылышко или ножка» кухня изначально создавалась под пиво. У нас нет лицензии на алкоголь, поэтому, кроме пива, мы ничем торговать не можем. Я сделал свой вариант куриных крыльев, бургеров и других закусок, которые сочетаются с пивом. Кстати, технология приготовления крыльев у нас отличается от классической. У наших крыльев мясо практически сразу отделяется от кости, без усилий, и сочные они получаются необыкновенно! Классические крылья с хорошим маринадом и жареные на гриле.

Паштет из
куриной печени **100 г**
Свекла маринованная **20 г**
Желе из облепихи **15 г**
Хлеб серый **100 г**

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Масло сливочное **130 г**
Морковь **200 г**
Лук репчатый **130 г**
Печень куриная **500 г**
Вино сухое красное **130 мл**
Орех мускатный **1 г**
Сливки **200 мл**
Соль **по вкусу**
Перец черный
молотый **по вкусу**

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Свекла **500 г**
Масло оливковое **40 мл**
Мед **100 г**
Сахар **50 г**
Уксус бальзамический **200 мл**
Бадьян **10 г**
Кардамон **5 г**
Корица (палочки) **15 г**

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Облепиха **200 г**
Вода **100 мл**
Сахар **100 г**
Желатин **10 г**

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

- ♦ Обжарить на сливочном масле морковь и лук до готовности, добавить куриную печень, вино, мускатный орех, сливки, соль, перец. Прогреть. Пробить в блендере и остудить.

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

- ♦ Свеклу нарезать кубиками, смешать в сотейнике с оливковым маслом, медом, сахаром и бальзамическим уксусом. Добавить специи и проварить до готовности свеклы. Остудить.

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

- ♦ Облепиху проварить с сахаром, протереть через сито и добавить замоченный желатин. Остудить.
- ♦ Залить паштет облепиховым желе, остудить.

Паштет из куриной печени с маринованной свеклой





Закуска из бока теленка с хвойным маслом

ТЕЛЯТИНА

Телятина, бок **100 г**
Чайот маринованный **30 г**

ПАНИРОВКА

Тимьян свежий **5 г**
Дерево красное **5 г**
Кинза **3 г**
Петрушка **3 г**

ПОДАЧА

Огурец очищенный
(желательно кубанский) **30 г**
Опята маринованные **30 г**
Ростки пшеницы
маринованные **15 г**
Масло хвойное **3 мл**
Звездчатка средняя **5 г**
Кислица **5 г**
Ростки дикой моркови **3 г**

ТЕЛЯТИНА

- ◆ Приготовить телятину в су-виде при температуре 70°C в течение 12 часов.
- ◆ Маринованный чайот нарезать тонкими ломтиками.
- ◆ Мясо нарезать на шесть брусочков 3×3 мм.

ПАНИРОВКА

- ◆ Пробить все ингредиенты в блендере до состояния пудры.

ПОДАЧА

- ◆ Запанировать брусочки телятины, выложить на дно тарелки. Добавить маринованный чайот и очищенный огурец, нарезанный ломтиками.
- ◆ Выложить в тарелку грибы и ростки пшеницы. Сбрызнуть хвойным маслом. Украсить звездчаткой, кислицей и ростками дикой моркови.



Андрей КОЛОДЯЖНЫЙ,
бренд-шеф,
«Баран-Рапан», Сочи

*Плотность и крепость пива
прекрасно играют с ростбифом,
а хвойное масло подчеркивает
аромат и оттеняет
характерную горечь во вкусе.*

По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru

CHEFART

ЕДА & ПИВО

НОВАЯ ПИВНАЯ КУХНЯ

**55 БЛЮД И 48 ЛАЙФХАКОВ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ,
КОТОРЫЕ ЗНАЮТ, ЧЕГО ХОТЯТ ГОСТИ**

Генеральный директор: **Дмитрий Одинцов**

Составитель: **Елена Аносова**

Консультанты проекта: **Тимур Абузьяров, Роман Воротников**

Редактор рецептов: **Алена Спирина**

Редактор: **Ксения Устинова**

Обложка и дизайн-макет: **Наталья Кожина**

Верстка: **Виорел Стришка**

Фотографы: **Анна Кантемирова, Юрий Лукин,
Наталья Петрова, Игорь Савкин**

При съемке проекта использовалась посуда из коллекции



Автор дизайна: **Тимур Абузьяров**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.
Места работы шеф-поваров указаны на момент сдачи книги в печать.

Подписано в печать 30.03.2017. Формат 60 × 90 1/8. Бумага офсетная.
Гарнитура PT Sans, PT Serif. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 5000 экз. Заказ №0052/17.

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoved.ru

СОУСЫ ХАЙНЦ В УПАКОВКЕ БАЛК – ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

KraftHeinz
FOODSERVICE

- ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП
- ГОРЧИЧНЫЙ
- МАЙОНЕЗНЫЙ
- БАРБЕКЬЮ
- СЫРНЫЙ
- ЧЕСНОЧНЫЙ
- КИСЛО-СЛАДКИЙ
- КАРРИ
- ТЕРИЯКИ
- 1000 ОСТРОВОВ
- БУРГЕР NEW!
- ГРИЛЬ NEW!
- РАНЧ NEW!
- САЛЬСА NEW!
- ЦЕЗАРЬ NEW!
- ЦЕЗАРЬ ДРЕССИНГ NEW!
- ЧИПОТЛ САУСВЕСТ NEW!



КРАФТХАЙНЦ – ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СОУСОВ И КЕТЧУПОВ –
ПРЕДСТАВЛЯЕТ ВАМ ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА