Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Открытие обновленного ресторана "Jerome".

10 августа 2013 13:46 · https://open-cook.ru/posts/otkrytie-obnovlennogo-restorana-jerome



Вчера на Большой Морской было открытие обновленного ресторана “Jerome”, в новом формате. Разве мы могли пропустить такое событие, связанное с одним из наших самых любимых ресторанов? Поэтому к 10 часам мы уже были на месте, погрузившись в абсолютно новую атмосферу. Далее о том как все прошло, о вкусной еде и наших мыслях читайте.

На ресторан “Jerome” мы наткнулись в прошлом году и с тех пор не изменяем ему в своей любви и преданности. Это еще одно детище Арама Мнацаканова с харизматичным, крайне обаятельным и хорошим Шефом Жеромом Лорье. В этом месте невозможно заказать закуску, горячее и десерт в ввиду огромных порций и безумно вкусной и сытной

еды. Но! В начале лета ресторан закрылся больше чем на месяц, вчера мы увидели его в новом формате, обновленном меню и интерьере.

Теперь “Jerome” ориентирован на более молодую публику, убрали несколько позиций из меню, добавили раздел «Джанк фуд», домашнее вино из Франции в литровых графинах, мидии и бельгийское пиво, чуть снизили цены.

Интерьер тоже облегчили, убрали чопорную и громоздкую мебель, в нашем любимом дальнем зале поставили красный кожаный диван, стены расписали животными. В целом все выглядит легко, молодо и приятно.

Открытие было назначено на 9 вечера, но мы добрались только к десяти часам. У входа стояли люди и мы испугались, что даже не попадем во внутрь. Зря, кстати. В ресторан мы попали, но свободных мест не было, молодых людей было очень много, а заказать столик заранее мы не додумались.

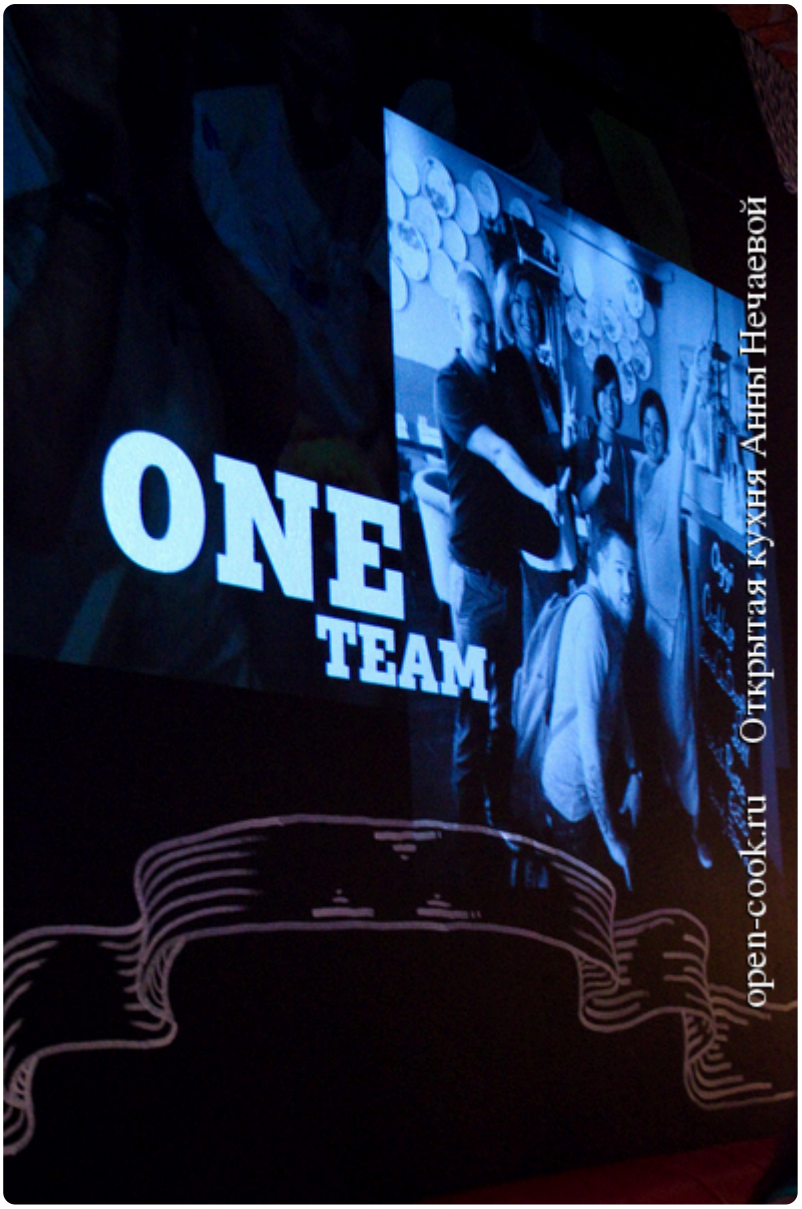


Также у входа встретили Жерома в приятном расположении духа.



Побродив по залам, стараясь увидеть все новое мы отчаялись куда-нибудь приткнуться, но милая девушка-официантка смогла найти нам места. И это оказался наш любимый маленький столик у окна в самом углу дальнего зала, наше излюбленное место в ресторане.

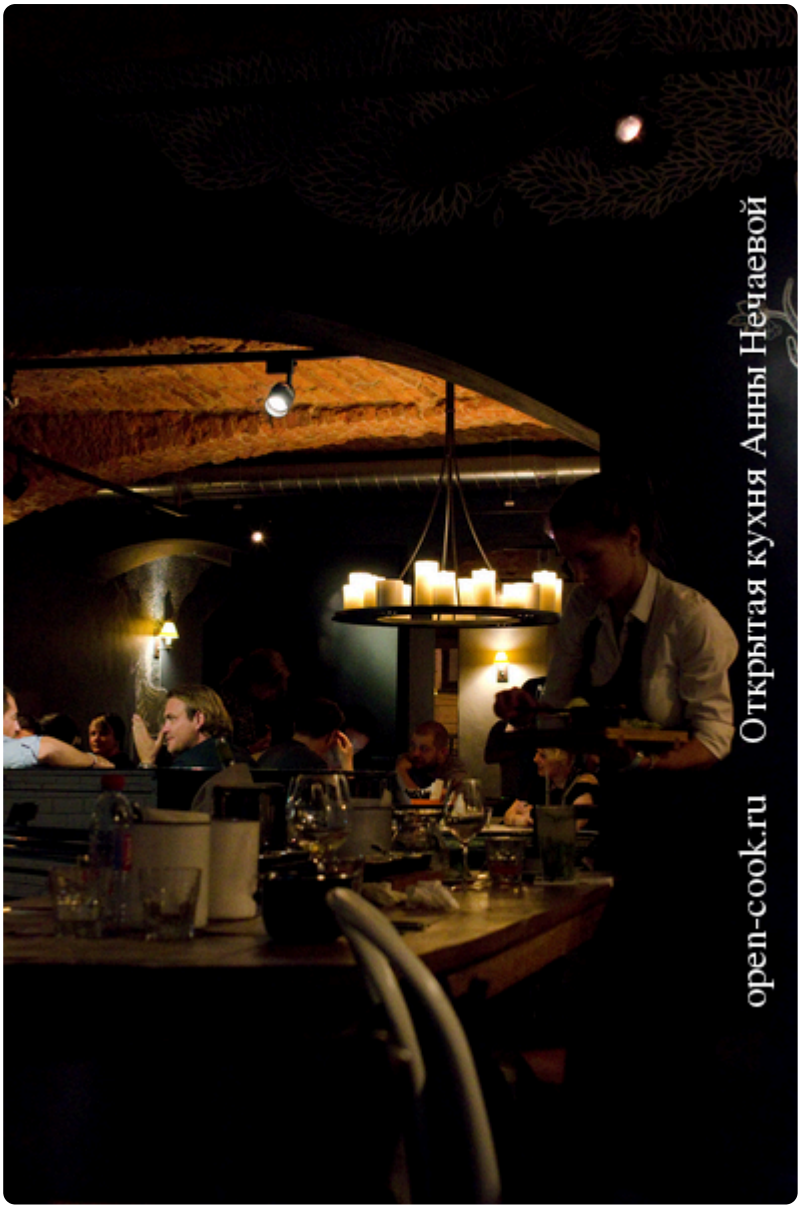
На стене мелькали снимки.



В открытом окне было видно, какой ад твориться на кухне из-за огромного количества посетителей.



Люстра на месте и это радует.



Это место – настоящий гастрономический бар, в котором готовят очень вкусную еду.



Звери на стенах.



В новом “Jerome” потрясающие коктейли.



И обаятельные бармены.


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой



Ждать, конечно, пришлось долго, но мы ведь никуда не торопились и понимали, что на открытии всегда “запара”. Гостей в ресторане было видимо-невидимо, официанты как ласточки носились между столами и кухней. Нужно быть профессионалом, чтобы в царившем хаосе работать на высоком уровне. В ожидании мы проникались атмосферой, болтали, изучали новый интерьер, снимали, изучали новое меню и пытались расслабиться после тяжелой недели.

Приступим к самому главноем – еде!

К моему счастью обнаружилась “утиная ножка конфи с тушеной капустой”, от которой я без ума, но также к моему глубокому разочарованию не увидела фондан, который в этом заведении был, пожалуй, самым вкусным в городе.

Меню.





Мой выбор пал на медовик и мое любимое вино Вэн де Сабль, Листель “Грэн де Гри” (Франция"), которое я всегда здесь заказываю.



Медовик был прекрасен и невероятно вкусен, лучше я еще нигде не пробовала.



Вино помогло расслабиться и насладиться вечером.



Илья Николаевич выбрал стейк средней прожарки и бельгийское пиво.

open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Bourgogne
des Flandres
1380
1800
2100
ВИНА ДЛЯ ЦЕНИ
open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

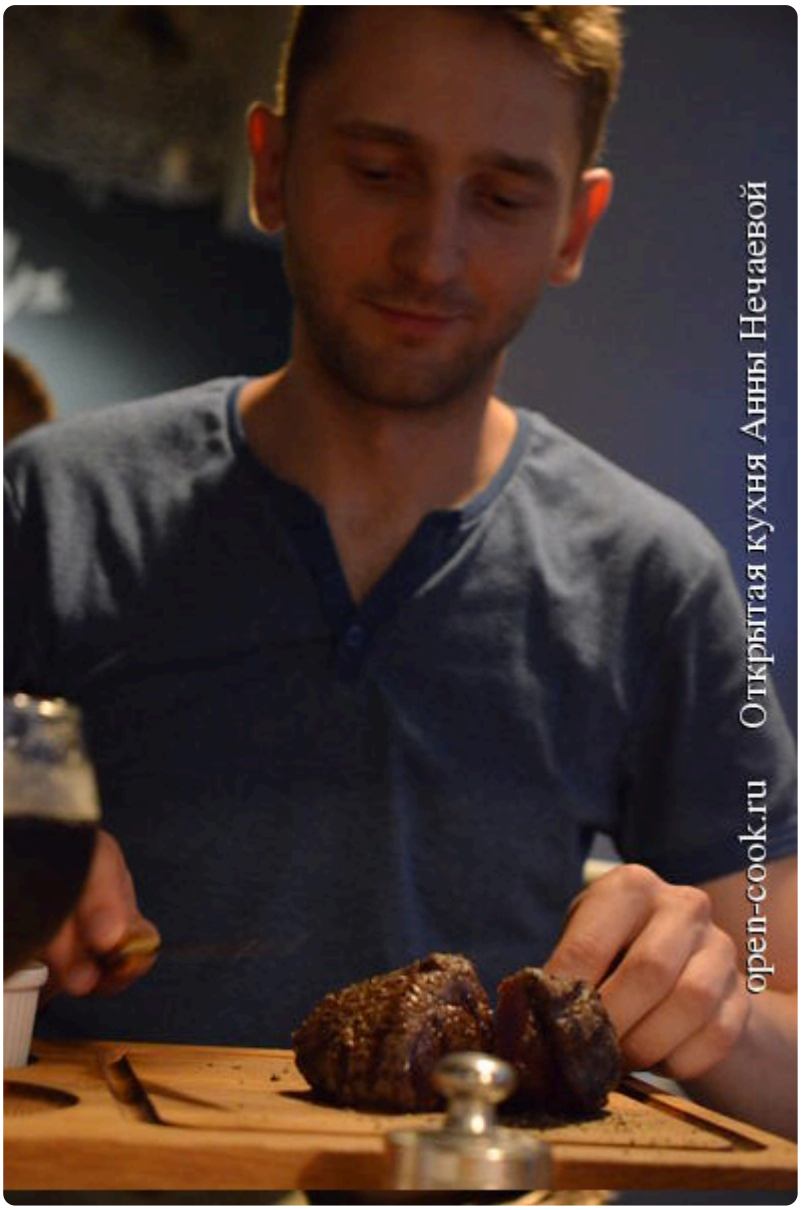

ВИСКИ
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Стейк был идеальным.



Илья был крайне доволен мясом и пивом, нрав его от вкусной пищи стал добрее и располагал к приятной беседе.



Не смотря на то, что я нежно любила прежний “Jerome”, в новом виде он не менее приятен. Самое главное ведь в ресторане – это еда, которую там подают. А в “Jerome” готовят бесподобно! Вчера мы поняли, что нам не важно как будет внутри, кто будет составлять основную аудиторию, какая музыка будет в помещении и другие мелочи, если в этом месте не перестанут готовить так потрясающе вкусно!

Адрес ресторана:
г.Санкт-Петербург, Большая Морская, 25