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

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

Обзор ресторана "Шенген"

18 ноября 2015 19:20 · https://open-cook.ru/posts/obzor-restorana-shengen



Впервые мы с Ильей Николаевичем попали сюда, когда отмечали с ребятами из Минска окончание их кондитерского воркшопа. В тот день мы еще не знали о смене меню и мне посчастливилось попробовать Тартар из лосося с сельдереем. Тогда же Натали соблазнила меня коктейлем "Сон №9" и теперь он один из моих любимых. Чуть позже, уже на мой день рождения мы решили вернуться сюда для более детального знакомства с заведением.

Начну с того, что ресторан "Шенген" расположен в районе, который нам с Ильей Николаевичем очень импонирует, в нескольких минутах от ст.м.Чернышевская,

ул.Кирочная, д.5. Это самый центр, но достаточно тихая его часть. К тому же, напротив ресторана находится Финское консульство. Может быть этим объясняется название?

Помимо отличного месторасположения "Шенген" подкупает своим сдержанным интерьером. Ни вычурности, ни грубого лаконизма, все спокойно и удобно. Нашла старые фотографии и, совершенно точно, новый вид ресторана мне больше по душе. С первого посещения моим самым любимым местом является круглый стол. Здесь, на мой взгляд, уютнее всего. Хотя, возможно, это все моя нереализованная страсть к круглым столам. Обстановка ресторана располагает к отдыху и неспешной беседе. Музыкальное сопровождение порадовало.



Но для обзора мы выбрали самое уединенное и при этом светлое местечко: столик на двоих в нише у панорамных окон. Панорамные окна - это мой фетиш и способ заставить меня провести в заведении много времени.



В мой день рождения мы позавтракали довольно рано и последующие прогулка по городу и просмотр фильма про Агента 007 заставили нас изрядно проголодаться. Поэтому первым делом мы заказали быструю закуску, чтобы "заморить червячка". Но в самом начале на столе появился он, восхитительный коктейль "Сон №9" для меня ну и бокал французского красного вина для Ильи Николаевича.



Предполагалось, что закуска будет маленькой, чисто подразнить аппетит, так как в меню она значилась как "Одна закуска на выбор: мортаделла, копченая утиная грудка или пармская ветчина. Подается с брускеттой, оливками и маринованным дайконом". Но довольно внушительные порции дали нам понять, что обед будет сытным и долгим.



За 3 дня до моего дня рождения в ресторане обновилось меню, эта закуска была как раз новым блюдом.



Итак, мне досталась мортаделла (ну не люблю я пармскую ветчину, не люблю). Оливки и сладкий маринованный дайкон отлично к ней подходили. Все было свежим и вкусным. Брускетта, не смотря на свою простоту, была отличной.



У Ильи Николаевича копченая утиная грудка. Как по мне, так это была хорошая и очень вкусная утка. Илье тоже понравилась :)



После такой закуски мы наелись, мысли потекли вяло, беседа стала ленивой...и тут принесли его, новый тартар из лосося! Официант сказал, что прежний тартар с сельдереем не пользовался у гостей особой популярностью, поэтому появился новый вариант с совершенно другим вкусом. Встречайте "Тартар из лосося с пюре из манго и юзу (японский лимон), эмульсией из хрена и красной икрой"!



Пока я прыгала с камерой вокруг тартара, Илья Николаевич успевал снимать и выкладывать все в свой Инстаграм. Именно благодаря ему наши друзья и читатели получают самую свежую информацию о происходящих мероприятиях с участием "Открытой Кухни..." в режиме онлайн.



Хороший тартар большая редкость, хороший тартар с дополнительными вкусами - штука еще более редкая. Вот это все, и свежий вкусный лосось, и пюре из манго и юзу, и хрен, и красная икра, и гренки, вместе составляли удивительное гармоничное сочетание. Все подобрано было замечательно, тартар был неописуемой вкусноты. Не смотря на мою нелюбовь к икре, она здесь лишней не была. Мы с Ильей Николаевичем от тартара из лосося были в восторге.

Но! По сравнению с тартаром из лосося с сельдереем, в котором нежность и сладость рыбы идеально сочеталась со сладостью, остротой и свежестью хрустящего сельдерея, новый вариант кажется слишком уж идеальным, глянцевым, что ли. Он без сомнения чудесен и я его всем советую, но прежний тартар все же навсегда останется для меня самым вкусным из тех, что я пробовала.



Ода закускам окончена, приступим ко второму курсу, к основным блюдам.
Илья заказал свою любимую говядину, а точнее "Филе говядины с морковным кремом, зеленым луком и говяжьим жу". Жу - это соус, иначе "мясной сок", получаемый при жарке мясных продуктов.
Хорошее мясо, хороший крем, хороший соус. Отличное, добротное блюдо. С приятной подачей и нормальным количеством мяса в одной порции. Не совсем понятен маленький кусочек зеленого лука, но он здесь погоды не делает, поэтому пусть себе лежит.



Я страстный любитель мяса, но взяла себе "Филе судака с соусом блю-чиз, ньоками из дурума и овощами". Бес попутал, не иначе, но был прав. Блюдо оказалось очень вкусным. Рыба отменная, соус вписывался в блюдо идеально и по вкусу был превосходным. Ньоки из дурума (твердый сорт пшеницы) были представлены в виде одной штуки, но большого размера, вкус отличный, мне очень понравились. Из овощей были цукини и морковь по два небольших кусочка. Мне хватило, но они как и одинокий зеленый лук у Ильи выглядели чем-то странным. Не мешали, но и роли особой в блюде не играли. Есть и есть. Приготовлены были, кстати, хорошо. Хотя чего я тут придираюсь. Отличное и очень вкусное блюдо!!!



Домашний хлеб был, действительно, свежим и безумно вкусным! Особо отмечу сливочное масло с базиликом и шалфеем, оно было бесподобным.



Из десертов я решила попробовать давно всеми любимый (как сказал оффициант) "Шоколадный мусс с маракуйей и манговым сорбетом". Вот что я вам скажу, друзья: это безумно вкусный мусс! Текстура и вкус восхитительные! И сорбет манговый к этому муссу подходит идеально. Однозначно, советую. Короче, не похудеть мне никогда такими темпами.



Илья Николаевич выбрал новую позицию в десертах - "Яблочный пирог с карамелью и ванильным мороженым". Мне понравилось, что это был индивидуальный пирог, а не кусок чего-то большего. Яблочным пирогом удивить, а уж тем более заставить полюбить его, сейчас довольно сложно. Но у "Шенгена" получилось ввести в меню отличный десерт хорошего качества. С не избитой подачей и вкусной карамелью.



Нам понравился ресторан "Шенген" и мы сюда еще вернемся. Очень надеюсь, что заведение долго будет держать свой уровень качества и не изменится к худшему. Спасибо оффициантам (ребята, вы прелесть!), Шефу и его поварам на кухне ресторана (отличная работа, уважаемые!) за прекрасное заведение, хорошее настроение и вкусную еду!
Было здорово провести часть своего юбилея в вашей уютной и тихой обстановке.
И спасибо, что весь обзор получился таким хорошим, без каких-либо претензий к обслуживанию и еде.



Честно говоря, от авторской кухни "Шенгена" я ждала такого модного нынче уклона в "гастро" с маленькими порциями и часто довольно странным исполнением, но Шеф здесь знает свое дело и вкусно кормить людей умеет.

Комментарии: 1

Елена # 14:50 6.12.2015

Анечка, место отличное! Спасибо, что познакомила с ним :))