

Вечера с La Bottega

Ресторан La Bottega презентовал новый проект — «Вечера для гурманов», которые проходят по четвергам. Акцент делается на дегустации новинок из энотеки La Bottega. Как отмечает владелица и директор ресторана Ольга Карцева, дегустация на «Вечерах для гурманов» — это комплимент от заведения.

Четверг адресован гурманам неслучайно: именно в этот день гостям подаются особые блюда от шеф-повара ресторана La Bottega Александра Ежова. Акцент четверга — мясо или морепродукты.

Гости ресторана могут отметить большую фантазию и лёгкость блюд Александра Ежова. Высокое мастерство шеф-повара подтверждается его прошлогодним портфолио, работой на зимней Олимпиаде в Сочи. На его счету разработка концепции меню в разных стилях семи ресторанов курортного комплекса «Swissotel Resort Сочи Камелия», меню первых лиц России и других государств, питание звёзд спорта мировой величины.

Основное направление La Bottega — европейская кухня с уклоном в средиземноморскую. «У нас есть замечательные итальянские и французские блюда, которые готовятся как в традиционной, так и в авторской рецептуре шеф-повара. Подаём испанские и португальские блюда. Из последних мне хотелось бы отметить очень интересный суп катаплана. Он подаётся непосредственно с огня, в медной кастрюле, в которой и готовится», — говорит Ольга Карцева.

Ресторану La Bottega всегда есть что предложить и чем удивить. Такова политика заведения. Ольга Карцева считает, что в

меню непременно должен присутствовать принцип новизны: «У нас всегда есть предложение от шеф-повара, которое меняется каждый месяц». Так, в октябре спецпредложением станет осенняя тема — блюда из дичи. Есть мнение, что это гастрономия, адресованная преимущественно мужчинам. Однако шеф La Bottega в числе прочих умений отличается и талантом делать лёгкие блюда. Словом, дамам также будет из чего выбрать.

Сам Александр Ежов не является строгим и последовательным приверженцем какой-либо определённой кухни. Как он говорит: «Можно приготовить любое блюдо. Было бы желание и любовь к своей профессии».

Помимо «Вечеров для гурманов» и ежемесячных новинок от шеф-повара есть у ресторана ещё одна «фишка», показывающая, что гостей здесь любят и ценят. В случае с La Bottega это не просто вежливая фраза. Постоянным гостям регулярно готовят блюда вне меню. «Для нас это знак уважения, гостеприимства. При наличии необходимых продуктов на кухне мы всегда идём навстречу нашим постоянным гостям», — комментирует Ольга Карцева.

Сегодня La Bottega — единственный ресторан города, работающий в формате энотеки. Во многом в соответствии с этим выстраивается и его гастрономи-



ческая политика. В центре — новинки и уже знакомые сорта вин из коллекции La Bottega. В меню помимо прочего — множество закусок.

Отметила Ольга Валерьевна и ещё один немаловажный нюанс: «Каждый образец нашей коллекции подобран с душой. Мы не придерживаемся политики ресторанных наценок на вино, сознательно снижая планку».

Кроме «Вечеров для гурманов» осенью ресторан La Bottega продолжит традицию дегустаций новинок энотеки. Заведение избрало любопытный формат сравнительных дегустаций, во время которых гостям предлагают вина одного сорта, но разных стран-производителей.



Ресторан-энотека La Bottega
ул. Советская, 62,
мансардный этаж,
телефон для заказа столов
(342) 240 40 48