



Копчёный сом



Гастрономическое пространство в центре Перми — «Гастропаб 40»!

На правах рекламы. Fish food, meat food, pizza & fresh pasta — блюда из рыбы, блюда из мяса, пицца и свежая паста (англ.)

- Расскажите немного о своём профессиональном становлении.
- На кухню я пришёл не сразу — пробовал себя в разных профессиях. Как повар начинал со столовых, где и учился элементарным навыкам приготовления пищи. Затем некоторое время жил в Швеции, стажировался в мишленовских ресторанах.
- Что представляет собой кухня «Гастропаба 40»?
- Наше меню не привязано к какой-либо национальной или тематической кухне. Представлено несколько направлений: fish food, meat food, pizza & fresh pasta. Вкусная и доступная авторская кухня в уютном интерьере в центре Перми отлично дополняется большим выбором бельгийского пенного. Это и есть настоящий гастропаб. Я стараюсь делать свои блюда понятными и естественными, без ненужных, как мне кажется, экспериментов. Стараюсь делать так, чтобы вы, пробуя рыбу, понимали, что это свежая вкусная рыба,

приготовленная таким образом, чтобы максимально раскрылись самые яркие стороны вкуса. Вкусно, сытно и так, как никто не возьмётся готовить дома.

Мне приятно, что лояльность нашего меню, вкус блюд и наши «вкусные» цены, особенно в обеденное время, оценили не только пермяки, но и гости нашего города. В том числе постояльцы отеля ASTOR Hotel 4*, расположенного по соседству. **В рабочие дни скидка в обеденное время — 20% на всё меню кухни.**

- Что вы сами любите из fish food?
- Очень люблю и рекомендую нашим гостям фирменного **копчёного сома с лангустином и домашними драниками**, а также нашу великолепную уху из речной рыбы, которая никого не оставит равнодушным.

- В каких источниках вы черпаете вдохновение?
- Вдохновение я черпаю в том, что очень люблю, — в путешествиях. В прошлом году из поездки на Горный Алтай родилась

Сергей Юрин, шеф-повар «Гастропаба 40», многократный призёр международных кулинарных соревнований, мастер-повар Пермского края, судья категории WACS, член Российской ассоциации кулинаров, — о том, что «Гастропаб 40» готов предложить своим гостям.

идея рыбного меню. Совсем недавно я вернулся из полуторамесячного путешествия по Сибири и Казахстану. Уверен, что и из этого путешествия рождаются свежие идеи для блюд. Ждите их уже осенью.

- Какие новинки ждут посетителей «Гастропаба 40» в ближайшее время?
- Мы по праву гордимся нашей пастой ручной работы. Для её приготовления мы используем настоящую итальянскую муку, а соусы делаем исключительно из натуральных бульонов.

Уже на днях эту итальянскую странничку нашего меню дополнят гигантские пиццы, рассчитанные на компанию. Отличный вкус свежих продуктов, из которых они приготовлены, дополнят осенние напитки из нашего ассортимента.

Кафе «Гастропаб 40»
ул. Петропавловская, 40
тел. 235-12-36
@gastropub40
gastropub40perm
gastropub40.ru