

В Новосибирске появилось заведение с «санкционным» сыром (фоторепортаж)

28.09.2018



В Новосибирске открылась «Сыроварня» – первое заведение известного московского ресторатора Аркадия Новикова. Как следует из названия, главная особенность кухни –собственные сыры. Окна сыроварни выходят в банкетный зал, так что посетители могут наблюдать за процессом производства продукта. В основном, здесь специализируются на молодых сырах: моцарелла, бурата, риокотта, камамбер и другие. Кстати, все их можно купить в небольшом магазине при ресторане.



Сыры – основной ингредиент для большинства местных блюд. Здесь готовят сырные салаты, лепешки, пиццу, супы и т.д. По старой итальянской традиции, подавать сыр принято с томатами и вином. Томаты, кстати, в «Сыроварню» привозят – владелец сети Аркадий Новиков очень щепетильно относится к выбору продуктов для своей кухни, и после того, как не нашел подходящих поблизости, принял решение использовать своих проверенных производителей.



Вообще, к подбору продуктов в ресторане относятся по-особенному. Говорят, Новиков долгое время изучал местный рынок для того, чтобы подобрать подходящие для производства сыра молоко и воду. В итоге для производства многих сыров выбор в заведение каждый день привозят молоко и воду из Алтайского края.



Эксперты говорят, что сыры в ресторане Новикова ничем не уступают своим итальянским «близнецам». Честно говоря, всем остальным «неэкспертам», отвыкшим от нормального сыра на прилавках магазинов, сравнить-то особенно не с чем. Однако незамысловатые вроде бы сыр с зеленью и помидорами оказались на вкус ну совсем не похожими на сыр с зеленью и помидорами из любого супермаркета. Правда, и стоят совсем других денег, конечно.



Кстати, о деньгах. Говорят, в новосибирской «Сыроварне» ценники куда более гуманные, чем в московской, однако все же остаются достаточно высокими: салаты от 450 рублей, лепешки фокачча – от 500 рублей, пицца – от 400 рублей... Средний чек заведения – 1500 рублей, если не заказывать алкоголь.



Группа компаний Аркадия Новикова – это московский холдинг, под управлением которого находится более сотни ресторанов в России, Великобритании, США и других странах. В новосибирской «Сыроварне» на ул. Ленина, 25 более 200 мест в двух залах. Летом владельцы планируют «освоить» еще и террасу у входа.

{os-gal-31}

Влад Комяков
Фото автора