

DELIGHT

ДОМ ДЕЛИКАТЕСОВ

#8 декабрь 2010 – январь 2011



*Философия
вкусной жизни*

Новое измерение вкуса

Настоящим новогодним подарком для гостей Дома деликатесов на бульваре Леси Украинки, 5 стало открытие ресторана Delight в новом, уникальном для Украины формате дегустив-ресторана с шоу-кухней.

В отличие от произведений искусства, созданных живописцами или скульпторами, блюдо — воплощение высокого мастерства шеф-повара — способно «прожить» лишь считанные мгновения. Вкус нельзя сфотографировать и увековечить, его можно только ощутить. Суть похода в ресторан — волшебный момент прикосновения к кулинарному искусству, дегустация, новые гастрономические впечатления.

Дегустив-ресторан — это новый формат, набирающий популярность в мире. Здесь гости могут воспользоваться преимуществами ресторана при гастрономическом бутике, где можно продегустировать любой из сыров и мясных



деликатесов, представленных этажом ниже, — а их в Delight не менее 600!

Шеф-повар Павел Чернявский составил меню специально для того, чтобы гости могли насладиться лучшими продуктами, представленными в Delight, и оценить мастерство авторской интерпретации классических блюд. В меню представлены разнообразные сырные плато и большой выбор деликатесов, заказав которые, можно приятно провести вечер, дополнив удовольствие любимым вином. Список вин, опять же, не ограничен перечнем в винной карте — в распоряжении гостей также винные полки бутика.



Помимо этого гости дегустив-ресторана имеют возможность стать участниками захватывающих кулинарных шоу, ведь прямо в зале ресторана расположена высокотехнологичная шоу-кухня Gaggenau. Еще до официального открытия ресторана здесь состоялись винные дегустации, а также презентация самого бренда Gaggenau. Ее проводил специально приглашенный шеф-повар Ален Реньо, который почти 20 лет проработал в «мишленовских» ресторанах Франции. Месье Реньо продемонстрировал искусство приготовления филе тунца с зернами кунжута, с брандадом из крабового мяса, а также бараньих ребрышек на гриле с тимьяном по-провансальски и запеченной на пару утиной печени с экзотическими фруктами.

В наступающем году дегустив-ресторан Delight планирует проведение ярких cooking show и мастер-классов от поваров высочайшего уровня, мастеров с мировым именем.