# Chef's Table в Харькове: путешествие по Азии

Гастро-тур по Азии, не покидая родного Харькова. Скажете, невозможно? А нам это удалось благодаря третьему Chef's Table, который перенес нас за тысячи километров, удивил и открыл новые вкусы.

О формате шефского стола и его реализации в Харькове вы можете прочесть в предыдущей статье.

А сейчас расскажем о том, как Академия Кухни провела один из последних дней лета, что такое сладкое мясо, чем может удивить лосось и какие коктейли делают в лучших баллах Сингапура.

## Chef's Table в Харькове: часть 3. Или как красиво провести лето

Начнем с имен.

Встречал, создавал настроение и организовывал: Игорь Мезенцев (Бренд-шеф сети ресторанов Farsch)

Готовили:

* Константин Оникиенко (бренд-шеф респект Nebo)
* Игорь Коптев (шеф-повар ресторана Пробка).
* Коктейли: Роман Стадник (бар Beatnik).
* Место имеет значение

В качестве места третьего Chef's Table в Харькове был выбран загородный комплекс. Сосновый воздух освежил мысли, а мягкий свет заката подчеркнул краски блюд на фото.

## Меню Chef's Table

Попробовали хлеб на основе мисо. Для Азии мисо имеет особое значение, изготавливается путем брожения пшеницы, риса или соевых бобов. Из-за питательности, пользы и традиции употреблять мисо ежедневно, в Японии его называют «вкусом мамы» либо вторым хлебом. А вот хлеб как таковой появился в Стране восходящего солнца лишь 500 лет назад, из-за популярности риса, в хлебе просто не было потребности.

Представленный мисо-хлеб оказался достаточно воздушным с аппетитной корочкой и приятной структурой, который дополнили мятным маслом.

Прохладное эскимо из тофу в глазури из лосося. Нежный солоноватый вкус подчеркнули дегидрированной спирулиной. Контрастом по цвету и привкусу стало пюре из манго.

Порадовал освежающий коктейль на основе сливового вина с ореховым сиропом и пеной из японского зеленого чая матча.

Щечки лосося в соусе сумисо. Пока еще не распространенные в Украине, щечки лосося остаются самой дорогой частью рыбы. Дополнили блюдо лист цукини в темпуре, дегидрированная креветка.

Неожиданно лёгкий коктейль на основе водки со сменой вкуса. Поначалу свежий ананасовый привкус переходит в насыщенный и ароматный карри.

Сябу-сябу с мраморной говядиной. Уникальный для нас бульон – один из самых популярных в Японии.

### Что особенного?

* Сертифицированная говядина Вагю 9 степени мраморности из 12.
* Тонкие ломтики сырого мяса, которые задаются кипятком.
* Вкусные дополнения в виде соусов, которые моментально меняют характер бульона.

Кстати, название Сябу произошло от звука с которым бульон льется на мясо.

Напиток этого этапа приготовлен на основе вермута с добавлением 5 китайских трав и свеженатертого корня васаби.

Убедились, что не зря зобную железу теленка сладким мясом. Приятный вкус дополнили: цитрусовый соус понзу, морской гребешок, дыня и корень лотоса.

Коктейль с мякотью манго и соленым воздухом дополнил наш список любимых напитков.

## Время десерта

Завершение летнего сезона Chef's Table в Харькове должно быть особенным. И таковым стал соленый чизкейк из хрена. К сожалению, фото не передает вкус, а ведь он оказался неожиданно и приятно сладким.

И особенный напиток под финал – вьетнамский кофе. Именно его вы видите в пакете на фото. Именно в таком виде его покупают вьетнамцы, не мыслящих свой день без мотороллера. Удобный, бодрящий и практичный – наш вердикт кофе в пакете.

Ждем новых мероприятий и готовы открывать для себя и вас новые кухни мира!

Для инстаграм <https://www.instagram.com/akademkh/>

Пробовали щёчки лосося, фотографировались с корнем васаби, приобщились к азиатской гастро-культуре.

Подробнее:

* Открыли вкус хлеба на основе мисо, подчеркнутый мятным маслом.
* Заценили прохладное эскимо из тофу в глазури из лосося.
* Узнали, что щечки лосося остаются самой дорогой частью рыбы.
* Почувствовали себя в Японии, пробуя бульон Сябу-сябу с мраморной говядиной 9 степени мраморности из 12.
* Убедились, что не зря зобную железу теленка сладким мясом.
* Завершили летний сезон Chef's Table чизкейком из хрена.

Еще подробнее по ссылке в профиле

И какой же гастро-тур без коктейлей. С нами были коктейли: на основе сливового вина с ореховым сиропом и пеной из японского зеленого чая матча; на основе вермута с корнем васаби; коктейль со сменой вкуса от ананаса к карри; коктейль с мякотью манго и соленым воздухом; и бодрящий напиток под вечер – вьетнамский кофе.

Наш вечер сделали:

Встречал, создавал настроение и организовывал:

Готовили:

Радовал коктейлями: