Автор: Administrator
22.04.2015 00:00 - Обновлено 06.05.2015 17:00

Ресторан «Канвас» находится в бутик-отеле «Ренессанс». В этом ресторане можно спокойно отдохнуть, расслабиться и получить удовольствие от изысканной авторской кухни, отвечающей лучшим европейским традициям. Здесь царит атмосфера умиротворения и спокойного отдыха, которая завораживает посетителей отблесками свечей в хрустальных бокалах и приглушенным светом светильников. Благодаря стильному интерьеру создается атмосфера элитного клуба: вдоль стен стоят стеллажи с богатой коллекцией вин, вальяжные стулья с кожаными сиденьями, оригинальный мозаичный пол.

Карьерный путь Андрея Кононова.

Недавно шеф-поваром ресторана стал Андрей Кононов. Шеф-повар отеля презентовал новое меню. До этого Андрей работал в отелях России и других стран: в Санкт-Петербурге – Гранд Отель Европа, В Мюнхене и Дубае – «Кемпински», в Самаре и Москве – «Ренессанс», в Москве – «Холидей Инн Сокольники». Андрей постоянно подтверждает свое мастерство, принимая участие в профессиональных конкурсах. В 2013 году команда российских поваров, возглавляемая Андреем, участвовала в Дубае на Международном кулинарном кубке, на котором заняла призовое место. Андрею Кононову хорошо знакома концепция бренда «Ренессанс», поскольку он восемь лет работал в Москве в отеле «Ренессанс Олимпик», из них шесть лет в должности

шеф-повара.

Трудовая деятельность Андрея началась в Санкт-Петербурге, и сейчас после длительного турне по всему миру он возвратился в свой родной город. Для него главное в работе – любовь к кулинарии, внимание и настойчивость к деталям. Шеф-повар несет ответственность за работу ресторана «Канвас», Т-лаундж бара, а также отвечает за меню конференций, банкетов, специальное меню для свадеб.
В новом меню, представленном шеф-поваром ресторана, предлагается 40 наименований блюд, среди них блюда русской, французской и итальянской кухни. Следует отметить, что шеф-повар даже самые классические позиции
представляет в своем авторском видении.

Особенности меню «Канвас» от нового шеф-повара.

Например: итальянская Лазанья из камчатского краба с домашней пастой, соусом Бешамель, красной икрой и грибами; русские Блины домашнего приготовления подаются с ягодами, сливочным сыром и апельсиновым соусом. По мнению шеф-повара, гордостью ресторана можно назвать мясо и рыбу гриль, и, безусловно, десерты, приготовленные вручную в кондитерском отделе. До конца 2015 года шеф-повар не планирует менять основное меню ресторана, но он собирается радовать гостей своими авторскими блюдами, приготовленными из сезонных продуктов, и особенным праздничным меню.

Также еще одним новшеством станет создание поп-ап ресторанов на базе «Канваса». В Европе в последнее время пользуются спросом «всплывающие» кафе-однодневки, в которых гости отеля могут поэкспериментировать и расширить границы своих кулинарных предпочтений благодаря оригинальному меню и необычной концепции каждого из них. С 1 июня сего года в баре Т-лаундж планируют ввести «Часы открытий», в это время посетители смогут покушать «особенное» блюдо и затем отправиться в небольшое гастрономическое путешествие.