

# Blizanci za dvostruki uspjeh



VELIMIR CINDRIĆ

„Koji je koncept?“, pita se lista The World's 50 Best Restaurants u svom opisu 19-o plasiranog s najnovije liste – moskovskog restorana Twins Garden, i odmah odgovara: „Nakon uspjeha svog izvornog restorana Twins, identična braća blizanci Ivan i Sergej Berezutski imali su još veći san – svoj restoran snabdijevati vlastitim proizvodima. Njihova farma, smještena izvan Moskve, danas opskrbljuje restoran s ukupno 70% potrebnih namirnica koje se rabe u Twins Gardenu, a ostaci se šalju natrag za prehranu životinja, što znači da otpada gotovo i nema“.

Već zahvaljujući ovoj činjenici, ali i poznavanju biografija dvojice 33-ogodišnje braće rodnom iz Krasnodara u južnoj Rusiji, s radošću sam prihvatio poziv na drugo izdanje Twins Garden Festivala, održano početkom studenoga, ovaj put posvećeno znanosti u kuhanju (o tome ću pisati više u drugome tekstu) i u tri navrata posjetim Twins Garden - jednom da bih doživio njihov povrtni meni praćen njihovim vlastitim povrtnim vinima, te u dva navrata povodom 4-hands-dinnera (u ovome slučaju, s obzirom na braću, 6-hands) priređenih s gostujućim chefovima.

Twins Garden temeljno nudi dva različita degustacijska menija – jedan klasični s povrćem, ribom i mesom (Gurmanški meni, oko 800 kn) i jedan, već spomenuti, rekao bih već kulturni, povrtni (oko 650 kn). Oba se u velikoj mjeri oslanjaju na proizvode s vlastite farme, a uključuju i vođenu turu gosta kroz bogatu vinsku sobu, restoran i kuhinju za različite eksperimente i tečajeve. Dodatno, na raspolaganju je i à la carte jelovnik koji popisuje, recimo, salate od povrća isporučenog s farme toga jutra ili juhu od bundeve s ikrom morskog ježinca i

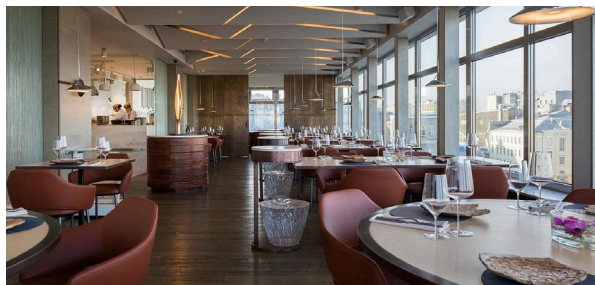
jajetom prepelice, ali i brojna druga znatno složenija i tehnički zahtjevnija jela.

Ako ste, kao mnogi, do sada o ruskoj kuhinji razmišljali kao o skučenome svijetu boršča i beef stroganoffa, bolje se informirajte. Na listi 50 Best, naime, nalaze se već dva ruska restorana – White Rabbit (13.) i Twins Garden (19.), s tim da potonji nezaustavljivo raste, prije svega zahvaljujući jedinstvenom pristupu. Naravno da to ne dolazi niotkud.

Ivan je počeo studirati kao inženjer, ali se ubrzo pridružio Sergeju u kulinarskoj školi. No, par je potom krenuo zasebnim stazama. Ivan je otišao u Španjolsku, gdje je radio u čuvenome El Bulliju Ferrana Adrije i El Celler de Can Roca braće Roca, a Sergej se nastanio u Sankt Peterburgu, radeći u tamošnjim ponajboljim restoranima. Na taj su način blizanci istovremeno proučavali rusku tradicionalnu kuhinju i namirnice, ali i najsuvremenije trendove i tehnike koje su nastajale u vodećoj gastronomskoj naciji svijeta.

Kada je Sergej 2013. godine sudjelovao na natjecanju za mlade kuhare pod pokroviteljstvom San Pellegrina, Ivan mu je za pobjedu obećao otvaranje njihova vlastita restorana. Obećano – učinjeno. Tako su braća 2014. otvorila originalni restoran Twins, a samo tri godine poslije i današnji Twins Garden. Novi restoran bio je unaprijedena verzija originala i postao je nevjerojatno popularan odmah po otvorenju. Osim što su ponudili nevjerojatno kreativna i ukusna jela, braća Berezutski, nezadovoljni kvalitetom ruskih namirnica u općoj ponudi, odlučila su utemeljiti i vlastitu farmu u regiji Kaluga, veličine 50 hektara, da bi svome restoranu osigurali najbolje moguće sirovine.





Danas su braća Berezutski predvodnici post-sovjetske kuhinje, točnije njezina avangarda, što nije nimalo lak zadatak u zemlji s jedanaest vremenskih zona. Dodamo li tome ruske sankcije na robu iz Europske unije, uvedene prije pet godina (vrijeme kada je svjetlo dana ugledao originalni restoran Twins), bilo je jasno da u suvremenoj Rusiji više ništa neće biti isto, posebno na području gastronomije. Naime, do tada su restorani slijedili francuske, talijanske, japanske i ine druge kulinarske smjerove, sve osim povratka ruskim korijenima.

Ivan i Sergej iskoristili su upravo taj trenutak, okrenuli se izvornim ruskim namirnicama i tradiciji zemlje te svemu dodali dobru dozu novih, eksperimentalnih tehnika, kao i vlastitu kreativnost. Naravno, sve nije prošlo nezapaženo pa se, nakon što se restoran Twins našao u donjem domu liste 50 Best (poredak od 51.-100.), turbo napunjeni Twins Garden vinuo u top-20 glavne liste.

Twins Garden ima jednu od najvećih kolekcija vina u Rusiji, ali kao kotač zamašnjak pokazala su se povrtna vina koja su braća Berezutski razvijala godinu dana, a čijim se proširenjem ponude i usavršavanjem bave i danas. Rabeći isti postupak kao i pri proizvodnji tradicionalnih vina od grožđa, proizvode male serije vina od rajčice, mrkve, pastrnjaka, rabarbare, poriluka, maslačka..., da bi ih skladno sparili s jelima njihova povrtnog degustacijskog menija. Većini tih vina trebalo je malo pomoći pri vinifikaciji, a najmanje, kažu, onome od rajčica, koje se dobiva gotovo jednako kao vino od grožđa. Taj je meni toliko originalan i jedinstven da ga danas naručuje 80% gostiju Twins Gardena.

Ivan i Sergej u međuvremenu su otvorili još dva lokala u ulici Nikolskaya (blizina Crvenoga trga) – Twins Wine Space u hotelu St. Regis te nevjerojatno atraktivni Wine & Crab, lokal sjajnoga koncepta temeljenog na vrhunskim vinima i čak do 35 vrsta rakova, uključujući i slasni crveni kraljevski rak s Kamčatke (ruski daleki istok). Posjet lokalu Wine & Crab doista treba doživjeti, kao i nenadmašne okuse rakova iz ledenih voda, najbolje sparene s najboljim ruskim vinima (moj prijedlog: Gewürztraminer vinara Pavela Shvetisa s Krima).

No, highlight mog posjeta Moskvi ipak je bila večera posvećena povrtnom degustacijskom meniju u Twins Gardenu, za chef's tableom, koji sam dijelio s velikanima znanosti Haroldom McGeejem i Bobom Holmesom, jednom od tri chefa restorana Disfrutar iz Barcelone Oriolom Castrom, zatim Mitsuharuom Tsumurom, chefom restorana Maido u Limi (broj 1 na Listi 50 Best Latin America), chefom amsterdamskog restorana Rijks Lorisom Bijdendijkom i njegovim sous-chefom Jaschom i chefom Gertom de Mangleerom iz ove godine, na vrhuncu slave, zatvorenom belgijskog restorana Hertog Jan (sa svojim kolegom već otvara četvrti casual lokal). Za stolom su još bile Susana Nieto, promotorica i dugogodišnja prijateljica (do nedavna duša i srce sansebastijanskog restorana Mugaritz), švedska novinarka Malin Nordblom, američka publicistica Carla Capalbo i izvršna organizatorica događanja Kristina Nechitaylenko.

Tu ću navesti samo nazive jela iz menija, jer bi za objašnjenje svakoga od njih trebalo znatno više prostora. Isto tako, povrtna vina koja su ih pratila (sva niskoalkoholna) treba doi-



## BLOG – TWINS GARDEN (MOSKVA)

sta kušati da bi ih se shvatilo, i to svakako sparena s određenim jelima. Evo popisa jela koje smo kušali na toj večeri, a koji se razlikuje od onoga na službenoj stranici restorana (meni je upotpunjen nekim najnovijim kreacijama):

Voda (zamislite nevjerojatno ukusno jelo temeljeno na vodi!)

Životni ciklus rajčice

Mozzarella od krumpira s pupoljcima maslačka

Cvjetovi tikvice punjeni gljivama

More i zemlja

Gljive „rak“

Kebab od vinovog lišća

Izbor krumpira

Ekosustav

Sunce/vrijeme

Suho odležani (dry aged) kupus

Pasji trn/(dry aged) sir

Zelena rajčica (desert)

Slatkiši od povrća

Jednostavno, ukoliko još uvijek imate predrasuda o ruskoj kuhinji, pokušajte na njih zaboraviti (barem što se fine dininga tiče) i ako se nađete u Moskvi, svakako se počastite u Twins Gardenu. Vrlo brzo će vam na tome svi zavidjeti.

