**«Ласточки»: винный бар на Петроградке**

**На улице Воскова открылся бар с подборкой биодинамических и натуральных вин от команды Real Authentic Wine.**

Бар «Ласточки» — это второй проект Артема Джараяна. На Петроградской стороне уже несколько лет успешно работает другое его заведение — Bar 76. В новом проекте курс с крафтового пива сместился на вино. Кроме Артема, в числе создателей «Ласточек» — Анна Дельгадо из эстонского архитектурного бюро Architect 11, которая оформила оба бара, и Анна Евсикова, для которой винный бар стал первым опытом в ресторанной сфере.

Винная карта — плод совместных усилий Степана Климушина (Big Wine Freaks, Smoke BBQ, Animals), Натальи Мироненковой («На вина») и Евгения Шамова (Beefzavod) — лучшего сомелье России по версии премии Where to Eat Russia-2020. В подборку вошло более 200 образцов, среди них в основном органика и биодинамика, в том числе модные оранжи и петнаты — легкие игристые, которые дображивают в бутылках. Французский совиньон блан, австрийский грюнер вельтлинер, немецкий рислинг и еще чуть больше 15 наименований разливают по бокалам. Для некоторых редких образцов используют коравин — специальный аксессуар, который позволяет наливать вина из бутылки, не вынимая пробки. Пока с подборкой вин здесь экспериментируют, поэтому в список регулярно вносят обновления, дописывая от руки новые позиции.

Емкое и универсальное меню подготовил шеф-повар Федор Темников, который курирует кухню в Bar 76 и Fillin' Good. К винам на старте приносят свежего тунца с трюфельным соусом и маринованными опятами (390 руб.) и итальянские сыры вроде полумягкого таледжио, островатой горгонзолы и азиаго — полутвердого сыра с молочным ароматом (750 руб.). В разделе с горячим представили осьминога на гриле с овсяной крупой и чеддером (950 руб.), кальмара с тыквой и сливочным соусом песто (390 руб.), палтуса с цукини и кремом из пастернака (590 руб.). Пиццу здесь выпекают в дровяной печи, ее стоимость не превышает 500 рублей.

В ближайшее время планируют подавать завтраки, а также проводить дегустации вин и встречи с сомелье и виноделами.