

Trải nghiệm ẩm thực Nga giữa lòng Bà Nà

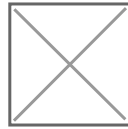
00:38 25/06/2015



THCL Ai đó đã nói rằng, ẩm thực đóng vai trò rất quan trọng trong nền văn hóa của một quốc gia. Với nước Nga cũng vậy, ẩm thực thể hiện văn hóa, tính cách và tâm hồn nồng hậu của con người. Vì thế, tìm hiểu nền văn hóa Nga, nơi có Quảng Trường Đỏ lưu dấu ký ức huy hoàng của lịch sử nước Nga, hay Saint Petersburg thành phố của những cung điện đi vào huyền thoại hay những tác phẩm văn học, hội họa...không gì thú vị bằng việc trải nghiệm qua ẩm thực, nhất là trong một không gian lãng mạn và trong lành như Bà Nà Hills.

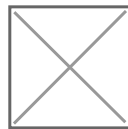
Nằm ngay tại trung tâm của quảng trường Du Dôme, ngay phía trên của lâu đài Trung cổ của công viên Fantasy, hai nhà hàng Nga của Bà Nà Hills sẽ giúp thực khách đến với một nước Nga đầy ắp những điều cần khám phá. Ở mỗi nhà hàng, bếp trưởng được coi là "nhạc trưởng", là người nắm giữ bí quyết các món ăn. Do vậy, cũng dễ hiểu, với một nhà hàng Nga, bếp trưởng là người Nga sẽ là "lối tắt" nhanh nhất để thực khách hiểu rõ hơn về con người, văn hóa và ẩm thực truyền thống của vùng đất giàu văn hóa này.

Dù đã làm việc tại các nhà hàng nổi tiếng tại quê hương, thành phố Ba - Ku, Azerbaijan hay qua Bắc Kinh, Hồng Kông, Thượng Hải, Moscow..., bếp trưởng Zakharov Roman Jurivich vẫn dành cho Việt Nam sự yêu mến đặc biệt. Ông quan niệm: "Quan trọng nhất ở người đầu bếp đó là niềm đam mê trong nghề nghiệp, phải cảm nhận được, phải đặt trái tim và tâm hồn mình vào từng món ăn mỗi khi chuẩn bị để thực khách có thể cảm nhận được hương vị và sự tinh túy trong từng món ăn". Có lẽ vì vậy, 4 năm tại Việt Nam đã giúp ông có thêm những kinh nghiệm để truyền tải tình yêu, những nét tinh túy của ẩm thực Nga đến với các thực khách Việt Nam. Tại nhà hàng Kavkaz và Kavkaz Vista trên đỉnh Bà Nà, thực khách có thể thưởng thức các món ăn đặc sắc, mang nét đặc trưng như súp củ cải đỏ, súp cừu, sườn cừu nướng, salad Thủ đô và salad cà chua phô mai...Bên cạnh đó, món súp thịt bò nấm, món bắp cải cuộn thịt với cơm cũng được nhiều người yêu thích.



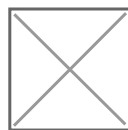
"Quan trọng nhất ở người đầu bếp đó là niềm đam mê trong nghề nghiệp, phải cảm nhận được, phải đặt trái tim và tâm hồn mình vào từng món ăn" – Đầu bếp Zakharov Roman Jurivich chia sẻ

Ẩm thực Nga có nguồn gốc đa dạng và đa văn hóa, được xây dựng trên nông phẩm của các vùng quê trong một khí hậu thường là khắc nghiệt. Với nguồn cung cấp dồi dào như gia cầm, cá, nấm, mật ong, lúa mì, lúa mạch đen, chính vì lẽ đó đã tạo nên nét ẩm thực Nga đặc trưng mang dấu ấn riêng của xứ sở Bạch Dương. Tại các nhà hàng Nga trên Bà Nà Hills, dưới bàn tay tài hoa của đầu bếp, các món ăn đều tràn ngập màu sắc, tươi rói, kích thích các giác quan. Với món sườn cừu non nướng rau củ quả, thực khách như được trở về một nông trại vừa qua mùa bội thu với màu vàng ruộm của những lát khoai tây nướng sém, sắc đỏ của ớt, cà chua, màu vàng của chanh chen lẫn với màu nâu của những miếng thịt cừu và xanh mướt của gia vị.



Đến Bà Nà, tận hưởng không khí mát lạnh của chốn địa đàng, ăn một món ăn ngon tại nhà hàng Nga khi hơi nóng của món ăn vẫn còn đưa lên thơm ngậy là trải nghiệm thú vị cho mọi du khách

Món nem cuộn vùng Kavkaz lại gợi nhớ đến mùa Giáng sinh an lành với những miếng nem được trang trí ớt đỏ, sốt mayonaise, xà lách xanh nổi bật trên màu trắng của kem sốt... Còn nếu ai yêu thích những mùa thu vàng óng lộng lẫy trong tranh Levitan, hẳn sẽ mãi nhớ khi được thưởng thức món cơm Plop KavKax đặc trưng thơm ngon được trình bày như một tác phẩm nghệ thuật... Theo tiết lộ của bếp trưởng, mỗi một đất nước, một vùng miền đều có nét đặc trưng của từng món ăn, từng gia vị cho nên những món ăn tại Bà Nà Hills được hòa quyện bởi nhiều nét đặc trưng của từng vùng trên đất nước Nga, được các đầu bếp chế biến trực tiếp từ những nguyên liệu tự nhiên của vùng đất Azerbaijan xa xôi.



Món cơm Plop KavKax đặc trưng thơm ngon được trình bày như một tác phẩm nghệ thuật, với sự hài hòa của màu sắc, gia vị và mùi hương

Một trong những điểm tạo ấn tượng với du khách, giúp họ có thêm cảm giác chân thật với những món ăn Nga chính là không gian và nội thất của các nhà hàng. Màu nâu trầm mộc mạc của bộ bàn ăn kê sát ban công có tầm nhìn tuyệt đẹp xuống dưới thung lũng của nhà hàng Kavkaz hay màu đỏ ấm áp, màu be sang trọng của nhà hàng Kavkaz Vista gợi nhớ đến một không khí thật ấm cúng của những buổi sum họp trong mùi thơm nức của thức ăn, cay nồng của rượu Vodka và tiếng nói cười râm ran. Trong không gian đó, việc tận hưởng những món ăn ngon dường như trọn vẹn hơn. Còn những ai ưa thích món nướng, khi ngồi tại dãy bàn ngoài trời thường thức thịt cừu, thịt bò nướng đã tẩm ướp bằng hương vị đặc trưng của vùng Kavkaz xa xôi, do đầu bếp Nga – Zakharov Roman Jurivich tự tay chế biến, phóng tầm mắt ra quảng trường Du Dome nhộn nhịp, lại có cảm giác ngồi giữa thảo nguyên mênh mông, lắng nghe một bản tình ca và cảm nhận sự phóng khoáng của những tâm hồn Nga. Đó chắc chắn là những trải nghiệm không thể quên khi đến với điểm du lịch nổi tiếng này.

PV (Thương hiệu & Công luận)