



FOTOGRAFIA DE JOSÉ VENTURA

DA RÚSSIA, COM AMOR... E NÃO SÓ

Esqueça o cliché dos ambientes clandestinos russos e prepare-se para conhecer o romântico Stanislav. Acaba de abrir portas no centro de Lisboa e charme é mesmo o que não lhe falta. A decoração prima pelas flores, as *matrioskas* coloridas, os *abat-jours* com rendinhas e os serviços de loiça elegantes. Já no que toca ao serviço, a simpatia é palavra de ordem. Irmão do restaurante de Cascais com o mesmo nome, o Stanislav aventura-se agora na capital, com o intuito de trazer aos alfacinhas a autenticidade das refeições de Leste: "Com muita vodka, como manda a tradição! Mas sem terem de conduzir a seguir", frisa o dono. Com duas salas distintas e uma pequena zona de bar, o Stanislav é um daqueles espaços onde apetece ficar, sem pressas. E há muitos



motivos para o fazer: além de ser possível fazer degustações de vodkas (há mais de 20 marcas disponíveis, que muito dificilmente encontrará à venda noutra sítio em Lisboa), e ainda cocktails pouco comuns, como o de vodka com malagueta e mel, servido bem gelado. Para quem não é fã de vodkas há cervejas e licores, também russos, chás servidos com ervas aromáticas e frutos silvestres, e uma carta onde não faltam delícias russas, que vão muito além do habitual *stroganoff* (que, a pensar nos clientes que não gostam de arriscar muito, também faz parte do menu). Atreva-se nos pratos menos conhecidos, como a tradicional sopa *borsch* de beterraba, o *golubsi* (carne picada e arroz enrolados em couve lombarda), a *shashlyk* (espetada de carne de porco e especiarias), a *salada schuba* (com legumes cozidos e arenque) ou o *plov* (um género de caçarola de arroz com carne marinada, frutos secos e bagos de romã). Para sobremesa, não perca o prato de ameixas recheadas com nozes em molho de vinho tinto, que pode ser harmonizado com vinho do Porto. É que nesta casa russa os vinhos portugueses são bem-vindos. Caso para dizer: *Na zdorovie!* **PAULA COSME PINTO**



FOTOGRAFIAS DE JOSÉ VENTURA

ECOLÓGICO, SOLIDÁRIO, SEM GLÚTEN

Que o Hotel Inspira é um verdadeiro oásis no meio da agitação de Lisboa, já não é novidade. Mas que tem um restaurante que é um paraíso gastronómico, certificado para quem tem doença celíaca, é que muita gente ainda não sabe. No início do ano o Open Brasserie

recebeu o certificado da Associação Portuguesa de Celíacos, que comprova o rigor com que os pratos sem glúten são cozinhados. Corvina com amêijoas e legumes à Bulhão Pato e secretos de vitela com risoto de cogumelos são alguns dos pratos para celíacos, da autoria do chefe João Silva. Toda a carta, que aposta na cozinha mediterrânica, tem sinalética a informar se a comida é vegan, vegetariana, sem lactose ou sem glúten, mas o chefe também aceita pedidos especiais para matar a gula a quem sofre de intolerâncias alimentares. Além de tudo isto o restaurante respeita o conceito sustentável do hotel, não só com uma seleção de alimentos biológicos e sazonais, como com uma decoração ecológica, que segue as regras do feng shui para ajudar à harmonia. As cartas são em cortiça, os guardanapos são reciclados e as receitas



da venda de garrafas de água (com água da torneira filtrada e engarrafada em recipientes esterilizados) são doadas à Pump Aid, para a construção de bombas de água potável em África. Com este sabor a solidariedade até a comida sabe melhor. **P.C.P.**

OPEN BRASSERIE Rua de Santa Marta, 48, Lisboa. Tel. 210 440 900. De segunda a sexta, das 12h30 às 15h e 19h30 às 22h30. Ao sábado e domingo só para jantar



RUI DUARTE SILVA

O NOVO EVANGELHO DO CHEFE HÉLIO LOUREIRO

Na era do advento da cozinha gourmet, Hélio Loureiro abriu o ano de 2014 rendido às origens. O sal do Terrella, restaurante

concebido em parceria com a Cenger, está, acima de tudo, na partilha de petiscos a qualquer hora, em detrimento do fausto ou

da solidão da mesa. No edifício-sede da EDP no Porto, vizinho da Casa da Música, em duas salas claras, quase primaveris, o eixo do Terrella gira em torno do princípio da atração: pelos petiscos, como o tacinho de tripas à moda do Porto (€2,50); pelo mar, com os peixes variados; pela tradição (do pernil no forno à vitela arouquesa); e pela história, presente no bife à portuguesa (€13) ou no bife Marrare (€14). Para o fim, fica a sublime atração pela felicidade, em forma de mousse de chocolate com merengue (€3,50) ou de taça de gelados. Ao domingo, há brunch, de preço único (€12,90), que inclui sumo natural, chá, café, ovos, bacon, queques ou os brioches da praxe, e ainda um prato quente acompanhado de jarro de vinho (2 copos). E grande é a lista da Atração Baco. **ISABEL PAULO**



PITADA DE SOIRÉE PAN-AFRICANA

Até ao fim do mês, a Casa Comunitária da Mouraria promove soirées pan-africanas. Aos sabores apurados de África junta-se a música ao vivo, com a promessa de mornas e coladeras para aquecer. Hoje, a noite é dedicada a Cabo Verde, com um jantar crioulo (€8) e um concerto acústico.

MOURADIA Beco do Rosendo, 8, Lisboa. Tel 218 885 203

TERRELLA Rua Ofélia Diogo da Costa, 105A, Porto. Tel. 910 659 368. Aberto todos os dias