

Пора брать Казань

Столица Татарстана становится интересным маршрутом для искушенных петербуржцев

Елена Федотова |



ПЕРВОЕ, что стоит сделать в Казани, — это прогуляться по Кремлевской набережной. Берег реки Казанки сегодня — это променада в духе Ривьеры: широкие аллеи, причудливые зеленые скульптуры на газонах, арт-объекты, рестораны, террасы с видом на воду. Благоустройство набережной началось в 2015 году силами частных инвесторов и будет продолжаться в дальнейшем.

Променада оригинально зонирован. На Аллее искусств — беседка для «живой» музыки и выставок, уличная библиотека по принципу бук-кроссинга. На Аллее семьи — смешные скамеечки, качели, игры на асфальте, детская библиотека. Молодежная аллея предлагает сыграть в настольные шахматы, шашки, твистер или морской бой. Между пешеходными дорожками — дорога с разметкой для катания на велосипедах, роликовых коньках, самокатах (все это можно здесь же взять напрокат), по ней же ходит экскурсионный паровозик. Жизнь на «казанской ривьере» не затихает ни в будни, ни в праздники. Здесь работают аттракционы и воркаут-площадка, регулярно проводятся концерты, дискотеки, мастер-классы по танцам и рисованию, соревнования и флешмобы.



КРЕМЛЕВСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ

По ресторанам

В новое пространство набережной отлично вписались кафе и рестораны: вместе с точками стритфуда их более десятка — настоящий гастрономический пул. Все заведения решены в единой архитектурной стилистике — это небольшие здания с плоскими кровлями-террасами. Благодаря светло-бежевой цветовой гамме и однотипности фасадов они не режут глаз, создавая вместе с преображенным ландшафтом набережной единый архитектурный ансамбль. И это не может не радовать истинных петербуржцев! Зато стильные интерьеры и концепции кухни делают эти рестораны совершенно разными внутри (хотя планировка внутреннего пространства всех заведений имеет только два варианта).

Конечно, стоит зайти в «Чирэм» — ресторан татарской кухни, для петербуржцев это все-таки экзотика. В переводе с татарского «чирэм» — «молодая весенняя трава», а слоган заведения — «Весна татарской кухни». Интерьер оформлен в деревенском стиле: серые стены и пол, много растений, деревянные столы, люстра из 300 чугунных горшков, посуда с национальными орнаментами. В меню — национальные татарские блюда с непростыми названиями: катлама (рулет из цыпленка с черносливом), каклаган каз (вяленый гусь), тутырма (домашняя колбаса из говядины и гречки), казылык (сыровяленая конина со специями), сыер койрыклары (говяжьи хвосты с бульоном). Жаркое здесь называется томаланган ит, а телятина с картофелем — кыздырма. Выпечка

— эчпочмак, кыстыбый, элеш — сочетает в основном тесто, картофель и мясо. Интересно, что чай по-татарски обязательно подают с «наполнителем» — вместе с тонкими ленточками фруктовой пастилы, черносливом и урюком.

Локация на набережной не могла не навеять рестораторам фантазий о дальних странах, безбрежных водных просторах и морских деликатесах. Ресторан «ПИРС» находится прямо у воды; в интерьере преобладают сине-бело-голубые оттенки, в декоре — ракушки и морские звезды, в меню — морские и речные обитатели. У входа в ресторан — аквариум с живыми мидиями и устрицами. В списке холодных закусок — тартар из лосося или тунца с горчичным соусом и хрустящими тостами (из говядины, впрочем, тоже

