

Мудрецы и пудреницы

РЕСТОРАН «КУЛЬТ. ЛИЧНОСТИ» И «ФРЕШ БАР»

осталась довольной АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



В ИНТЕРЬЕРЕ
(РАЗЛИВАЕТСЯ ГУЛКОЕ)
ЭХО АМПИРА

Ампирметр

«Култ. личности» заведение настолько новое, что пока на Кадетской линии нет ни вывески, ни даже козырька над входом. Так оно зачастую верней получается. В интерьере разливается гулкое эхо ампира. Помещение темной масти с красноватыми или золотистыми вкраплениями. Вокруг столов с черными столешницами вьются кресла с золотыми гнутыми ножками. На окнах бордовые занавески с блестящей нитью, на обоях причудливый цветочный рисунок, ряд черных масок зияет глазницами с черных стен. Кое-где на черных шнурах нанизаны камешки неясной степени драгоценности. Тоже черные. Потемнело в глазах? Можно сесть в приватной комнате — квадратном закутке с бежевыми диванчиками в жутковатую опушку. Чуть больше блеска в цветочных лепестках, чуть вульгарней по части затейливых люстр, чуть посиреневее диваны и покрас-

нее потолки, и получился бы клон какого-нибудь Tiffany's safe. Которое, по слухам, и закрыли из-за беспредельной вычурности, так и не востребованной.

А так обошлось почти без китча. И без мониторов, за что хозяевам отдельное спасибо. «Култ» похож на лавку древностей. Здесь главное еды дожидаться. Она здесь так называемая европейская, с очень большим креном в итальянскую сторону. Паста есть (260–320 руб.), а капрезе как такового нет: моцарелла (330 руб.) подается не с каноническими помидорами и базиликом, а под анчоусным соусом. То есть классика классикой, но и авторскую руку почувствуйте. Макрель (490 руб.) неожиданно приправлена текилой. Сладковатый морской гребешок (540 руб.) идет с терпкой горгонзолой. А вместо заезженной утиной печени предлагают кроличью на слегка припущенных листьях шпината (280 руб.).

В салате из тыквы, пекорино и прошутто (270 руб.) лидируют пропеченные кусочки тыквы, у которых почти вкус халвы. Лосось (230 руб.) остроумно промаринован в имбире, на подпечках у него восхитительный микс из спаржи, фасоли и сельдерея. Все будто только что сорвано с грядки. Зелени вообще много не бывает. Разве что в рубленый бифштекс переложили розмарина (390 руб.), и вышел розмарин с рубленным бифштексом. Но это пустяки, дело житейское. Пухлые равиоли с рикоттой (210 руб.) щедро, но по делу приправлены мятой и похожи на большие конфеты. Кнели из судака, запеченные под креветочным соусом (290 руб.), просто блистательны, полувоздушны. В супе из печеного чеснока «с фракцией апельсина» максимум удовольствия за минимальные деньги (160 руб.). Делают его долго, зато и приносят настоящий слоу-фуд. Безоговорочное попадание в яб-