



Помещение «Веранды» маленькое, зато порции
здесь большие

пулы, повесили тканевые прямоугольные абажуры и зеркала с бронзовым напылением, в которых плывет Малая Нева, принесли кадки с миникипарисами. И разработали специальное палубное меню.

Фери гражданин гастромира, и его кухня — смесь европейской, с заметным уклоном во французскую, и азиатской. Груши в зеленом салате (280 руб.) кажутся сваленными в меду — их томили в сахарном сиропе; капли бальзамико стекают по крошенным кусочкам голубого сыра и грецких орехов. Четыре вида сэндвичей, например на французском багете с тунцом и каперсами (310 руб.). Тайский суп, приготовленный на кокосовом молоке (520 руб.), приносят в выдолбленном кокосе, из рыжего бульона торчат хвост и ус креветки, в глубинах утопают кальмаровые кольца и прозрачная лапша. На деревянной усыпанной сушеной травой подставке топинги, которыми по желанию можно дозаправлять суп: на рисовой изогнутой чаше лимон, в ложке микроскопические квадратики помидоров.

Сибаса (640 руб.) запекают без особых ухищрений, с прованскими травами во французском гриле — Фери собственноручно привез его с родины и установил тут же, на палубе. Рыбину, обмазанную оливковым маслом, подают целиком, с хвостом и глазами. Придумывать сложные блюда это хорошо, считает Фери, но самая лучшая еда — простая. Как сибас.

Рыбу и морепродукты шеф уважает сильнее прочего: в меню «Акварели», по которому на «Палубе» тоже обслуживают, всегда несколько видов устриц, стерлядь, приготовленная в фольге с грибами (1800 руб.), жареные морские гребешки (780 руб.) и целый канадский лобстер (3600 руб.). Другой конек Фери — соусы. Филе черной трески 1360 руб.) подается с крабовым соусом, к дораде (970 руб.) идет соус из растопленной фуа-гра с ежевикой, а говяжье филе (1800 руб.) помимо картофеля дофинуа, феттучини из спаржи и пюре из оливков сопровождается кремом, приготовленным из хлорофилла. Большой выбор японского: роллы (140–600 руб.) и суши (60–240 руб.) можно заказывать отдельно или в сетах, включая вегетарианский за 370 руб. Не обошлось и без русского, все-таки Фери одиннадцать лет в России. Борщ приносят с краюшкой черного хлеба и рюмкой водки, есть пельмени и селедка с красным луком (все по 290 руб.). Огромный выбор напитков. Летнее предложение, терпкий коктейль «Палуба» с ягодами, мятой и льдом,

есть в безалкогольном исполнении (200 руб. за 0,5 л) и алкогольном, с лимончелло и водкой (400 руб.).

Особенно приятно то, что летом «Палуба» не застеклена. С нее много чего видно: купол и фигуры Нептуна, Меркурия и Цереры над фронтоном Пушкинского дома, Ростральные колонны и Эрмитаж, улетающая вдаль набережная Макарова. Крупный водный транспорт швартуется тут же, у столиков, сбоку причаливают суда помельче. Над водой носятся чайки и метеоры, от аквабайкеров летят брызги, от катеров катится волна. Днем «Палуба» работает как ресторан, с десяти вечера как клуб — с музыкой от диджея Антона Ньюмарка, светомузыкой, факелами и танцами.

Маленькая победа

Неоспоримым плюсом гостиницы «Мир» на тихой улице Гастелло всегда была близость Чесменской церкви. Правда, в 60-е, когда строили гостиницу, церковь не имела сегодняшнего парадного вида. Теперь все наоборот: «Мир» за пятьдесят почти лет слегка постарел, а церковь стоит нарядная как конфета. Поесть в «Мире» можно было и раньше — в пригостиничных ресторане и баре. Ресторан планировкой ожидаемо похож на советскую столовую, видимо, по той же причине упор делается на комплексные обеды. А вот бар год назад закрыли и хотя соорудить клуб.

Новое аккуратное частично застекленное пространство при гостинице называется «Веранда». Совсем небольшая, на пять-шесть столиков, еще два-три днем выставляют на улицу. Таких камерных мест в городе катастрофически мало. Внутри потолок драпирован светлой органзой, на полу циновки, барная стойка из бамбука, ротанговые кресла, шоколадного оттенка скатерти и светильники-фонари. Лишнее в интерьере, пожалуй, огромный монитор в углу, который не вписывается в романтический формат, — зачем телевизор, когда повсюду расставлены и зажжены свечи, на веранду лезут тополиные ветки, а снаружи сквозь те же тополя просвечивает белокаменный орнамент, острокопечные башни и ажурные кресты церкви «Чесменская победа». А вот чего не хватает, так это вина. Не запивать же итальянскую кухню виски или ликером. Пока есть пиво, «Хайнекен» (80 руб. за 0,33 л), «Хольстен» (100 руб.), «Корона» (150 руб.) и домашнее нефilterованное (150).

Меню соразмерно метражу, такое же крохотное. Правда, оно называется стар-

товым и со временем должно увеличиться, а пока итальянское представлено в несколько усеченном варианте: нет ни минестроне с капонатой, ни брускетты с фокаччо, ни пиццы. С другой стороны, многогостричный список блюд далеко не всегда доказывает уровень заведения. В меню три супа, пять салатов, пять вариантов пасты. Для мясоедов говяжьи медальоны по-сицилийски под сливочным соусом (350 руб.), для рыбных душ лосось со слегка припущенными артишоками, спинатом и каперсами в ту же цену — вот и все предложения.

Некоторые цены почти демпинговые. Например 0,6 л «Аква Минерале» стоит 30 рублей, и поначалу это настораживает. В

цезаре за 220 рублей ищешь, чего же там нет. Но там, в большой белоснежной миске, есть все и всего много — теплая заправка с явственным анчоусным послевкусием, листья ромейной, белый подсушенный хлеб горкой, мягкие куски курицы гриль, пармезан. Густой как пюре и сладковатый томатный суп (190 руб.) завален руколой и чесночными гренками, внутри поджаренный бекон. Холодный острый суп (150 руб.) готовят на манер гаспачо — в пюре из огурца и томатного сока кладут гренки, кинзу и табаско. От тягучего медово-золотистого ризотто с белыми грибами (390 руб.) не на шутку тянет винным духом. Закрученная в спираль сливочная паста украшена «бантом» из свежей мяты, в ней яркие вкрапления вяленых томатов, добавлен шпинат, грецкие орехи и сыр дор блю, придающий терпкость и еле заметную горчинку (290 руб.).

На бисквитном печенье савоярди дрожит высокая шапка из маскарпоне, обсыпанная какао, — на местное тирамису за смешные для такой порции и такого качества 160 рублей можно приезжать специально. Средиземноморский пудинг панакота — тугое молочное желе спряталось под брусничным вареньем — стоит вообще 130 рублей. Обещают суп из свежей клубники с мороженым (170 руб.). Будут шашлыки, кебабы, беседка для мангала уже построена. К зиме помещение собираются утеплить.

Paluba bar (*****)
«Веранда» (*****)

МЯСО - ЕСТЬ - ЗДЕСЬ

[illegible]

NEW МОСКОВСКИЙ ПР., 97
(812) 388 30 25

УП. КАРАВАННАЯ, 8
(812) 314 73 48

ИСПЫТАТЕЛЕЙ ПР., 37
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР MILLER
3 ЭТАЖ
(812) 986 26 65

WWW.DECADENCEGROUP.RU

DECADENCE
GROUP