



АЛЕКСАНДР КОРИКОВ/КОММЕРСАНТЪ



Отсутствие окон в «Комильфо» искупает большое количество многоцветных витражей

предварительному (минимум за три часа) заказу: за 1500 руб. выносят на огромном блюде трехкилограммовый пышущий жаром пирог из тонкого и воздушного теста. В хачапури по-аджарски (220 руб.) из пышной «лодки» торчат полустаявшими айсбергами кусочки сливочного масла. Баклаву (так в Юго-Западной Грузии называют десерт из грецких орехов) крутят и вовсе, на минуточку, двадцативосьмислойную (90 руб.); перед подачей ее пропитывают сиропом всего какие-то сутки. Судак жарят и подают с баже, густым соусом из тех же орехов и свежей кинзы (350 руб.). Холодец по-аджарски (180 руб.) варят на телячьей голяшке и без грамма желатина. Лобио (170 руб.) подают с фирменной капустой — ее солят вместе со свеклой, сельдереем и перцем.

Часть кухни вынесена в зал, от мангала и торне, грузинской глиняной печи, в зал плывут запахи и звуки. Повар Вано специальной varejkoj налепляет тесто на внутренние печные стенки, меланхолично переворачивает мясо на решетке и нарочито рассеянным взглядом провожает в зал тарелки с едой. Идея замечательная в своей простоте; повар за плитой на виду у посетителей вносит в интерьер необходимую и достаточную душевность. За это можно простить даже указание цен на шашлык, люля-кебаб и форель, приготовленных на мангале, за 100 граммов (190–250, 220 и 120 руб. соответственно).

И главное приятное открытие — нет музыки. То есть вообще нет, слышно только звяканье приборов и неторопливые застольные разговоры. Правда, музыку, к сожалению, все-таки обещают.

Осознанная необходимость

Новый ресторан Comme il faut открылся в мультифункциональном торговом центре «Толстой сквер» на Петроградской стороне. Найти там его дело не самое простое —

надо подняться на второй этаж и пройти между архитектурно-художественной мастерской и мебельным салоном. Ресторан с таким названием по счету второй; по сравнению с первым, который восьмой год работает на тихой улице Оскаленко в Приморском районе, места здесь гораздо больше. Пожалуй, обстановке не хватает легкомысленности и камерности. Может, картины на псевдокирпичных стенах ярковаты. Может, гобеленовые подушки на стульях несколько старомодны. Может, великоваты диваны, которые громоздятся масштабными амфитеатрами вдоль одной из стен.

Оформление меню — а ведь на него смотришь даже больше, чем на интерьер, — как бы классическое: внушительный кожаный переплет, страницы под пленкой, витиеватый шрифт. В самом меню четких разделов нет, понемногу всего и отовсюду, хотя и с легким французским уклоном. Наряду с грибным жульеном (440 руб.), гусятиной печенкой на эндивии (790 руб.) и мильфеей из семги (490 руб.) изрядно представлено русское: готовят борщ (490 руб.), суп из белых грибов с клецками (440 руб.), домашние разносолы (240 руб.). Не обошлось без азиатских мотивов — острый тайский салат (440 руб.) с говядиной, острый суп на кокосовом молоке с креветками и пастой карри (490 руб.), есть и итальянское, например, крабовая лазанья с тыквенным муссом (590 руб.).

Микс-салат с куриной печенкой, поджаренными спиральками бекона и черри (440 руб.) исполнен технически безупречно, разве с укусом перебор. Не в чем упрекнуть рыбную солянку (390 руб.), густую, наваристую, полную лосося, судака и стерляди, разве что в недостаточном размере. И уж совсем невозможно игнорировать здоровенный тушеный ломоть кролика под душистым соусом деми-глас, которого, правда, тоже могло быть побольше;

кролика приносят с рулетом из савойской капусты, картофельного пюре с вкраплениями кусочков фуа-гра (690 руб.). Тигровые креветки подают с экстравагантным рататутеом из манго и свежих огурцов (590 руб.), в канонический оливье кладут раковые шейки и черную икру (440 руб.). Куриное филе прослоено смесью из зелени со

сливочным маслом и гарнировано стеблями зеленой спаржи и грибным фрикасе (690 руб.). Хлеб сами пекут — багет получается правильный, воздушный, с хрустящей коркой.

При заказе креп-сюзетт (490 руб.) — тонких блинчиков, которые вот уже больше ста лет поедают французы, — устраивается кулинарное шоу. Повар выходит в зал, где на спецстолике установлены две горелки. Ажурные блинчики, сложенные вчетверо, обжариваются в апельсиново-карамельном соусе до золотистого колора, на второй сковороде в том же соусе за считанные секунды доходят порезанные киви, ананас, клубника с бананом. Повар плещет немного ликера, поджигает, на сковороде полыхает, алкоголь испаряется, оставляя во фруктовом рагу ароматный букет.

Каждый день по будням кормят бизнесланчем (350 руб.), блюда меняются каждый день. Обслуживают с должным вниманием и серьезностью. Перед тем как положить свежие приборы, официант, чтоб не делать отпечатков, надевает на левую руку белую перчатку. Около небольшой сцены с театрально-складочными шторами красуется старинный рояль Becker. В планах живой джаз и блюз; ретромикрфон на длинной ноге заказан и уже едет из Чикаго. А совсем хорошо здесь становится, когда на замену назойливо мелькающим стробоскопам на столах зажигают канделябры.

«Грибоедов» (****1/2)

Comme il faut (****)

Шоу-холл «Атмосфера» представляет каждые выходные —

Dinner show

Яркое шоу Караоке Цирковые представления DJ's Живая музыка

Атмосфера SHOW HALL

Шоу-холл «Атмосфера»: Санкт-Петербург, Лесной пр., 48
Информация по телефону: +7 (812) 907 62 62
www.showhall-atmosfera.ru

Реклама