

Портрет в интерьере

WILD OSCAR PUB

пила и ела АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



ВЛАДЕЛЬЦЫ решили поиграть с именем английского писателя — вслед за своими коллегами из Мельбурна, Ричмонда, Торонто, Сан-Франциско, где тоже есть заведения с таким названием. Два небольших подвальных зала, первый — с барной стойкой, высокими табуретками, на обоях в пасторальном стиле наряженные в красные штаны мужчины играют в гольф на лужайках; второй, дальний — с яркой обивкой диванчиков и амарантовыми стенами. Латунные светильники на шнурах, кирпичные своды, дубовые темные панели и перегородки — словом, классика жанра. Привычные пивные картинки тают в привычном полумраке. На бумажных салфетках тонкий профиль Уайльда (все-таки без него не обошлось), на стене внушительные плазменные панели для футбола. Когда его нет, в пабе вполне пристойно и даже почти романтически: в глубине полок виднеются корешки Диккенса и Джека Лондона, помещенные туда скорее для антуража, чем для чтения, хотя на чтение ненавязчиво намекают старинные настольные лампы. Из алкоголя пока только небольшой пивной список: российский «Хайнекен» (96 руб. за 0,3 л, 160 руб. за 0,5 л), нефильтрованный «Эрдингер» (126 руб. за 0,3 л, 210 руб. за 0,5 л), «Гиннесс»; понятно, выбор собирают-

НА БУМАЖНЫХ САЛФЕТКАХ
ТОНКИЙ ПРОФИЛЬ Уайльда,
НА СТЕНЕ ВУШИТЕЛЬНЫЕ ПЛАЗМЕННЫЕ
ПАНЕЛИ ДЛЯ ФУТБОЛА

ся расширять, обещают и десятки три сортов виски.

А вот в меню «Оскара» сильно отошли от пивного стандарта. Никаких жареных кальмарных колец, чипсов и вяленой рыбы. Из радостей бывалых пивных ходяков присутствуют разве что сэндвичи с лососем, говядиной, беконом (все по 140 руб.), чесночные ржаные гренки (130 руб.) и свиная рулька с тушеной капустой (450 руб.). Остальные позиции — сборная европейская еда, оформленная впрочем с небывалой фантазией. Прежде чем есть, поневоле долго всматриваешься в тарелку, где все очень непросто. Сложные многотажные композиции украшены апельсиновыми чипсами, дольками лайма, звездами карамболя, засахаренными вишнями на шпажке — будь то салат из куриного филе с беконом в заправке из меда и горчицы (180 руб.), который приносят в «лукошке» из белого запеченного хлеба, или рулеты с начинкой из лосося и креветок, обернутые в морскую водоросль нори, с

прилагающимися рулетами из рисового теста с внутренностями из овощей (270 руб.). Обычно хорошая еда продает сама себя; настолько безудержная орнаментика немного пугает. Грилированные гребешки (280 руб.), пожалуй, отнюдь не премиальной свежести, зато размещены они на двойной подушке из цуккини и ржаного хлеба, обернуты ломтиками бекона, сопровождаются соусом в рюмке, украшены свежей клубникой и веткой розмарина, ну и на всякий случай переложены перьями зеленого лука. И совсем уже непонятно, что делают в этом неоднозначном культурном контексте палочки черных спагетти, причем не сваренные. Как выразился один монарх, слишком много нот. Эклектично. Намешано так, что рецепторы теряются в догадках.

При этом некоторые блюда напоминают добротную домашнюю кухню, например тушеный кролик, гарнированный морковным пюре (260 руб.). Безусловная поварская удача — густой сливочный суп

с лососем и морепродуктами (180 руб.), нетривиальный ход мысли удивляет в мисо-супе с мясом ягненка и рисовой лапшой (160 руб.) это уже авторское блюдо; отлично удалась и баранья нога в груде овощей гриль (330 руб.).

Приятно, что на кухне стараются удивить и порадовать. Да, получается не всегда. Говяжьей вырезки, которую приносят на фундаменте из картофельного пюре с ньокками из того же картофеля, не так много, как хотелось бы, а сами ньокки на знаменитые итальянские клецки похожи только наличием в них картошки (260 руб.). Начинку в яблочном штруделе можно назвать скорее мармеладом, зато в придачу к нему идут шарик фисташкового мороженого, рюмка смородинового варенья, дольки свежих фруктов, замысловатый соус, пшеничная длинная палочка и непременно апельсиновая чипса, и все за какие-то 120 рублей.

«Достаточно самого лучшего», такой девиз значится на каждой странице оscarовского меню. Девиз можно обсуждать, но кормят здесь в самом деле оригинально и обстановка дружелюбная; а по будням с двух до четырех с цен на еду, и без того не злых, скидывают двадцать процентов.

Wild Oscar Pub (****)