



В ресторане «Полента» подают ананасное карпаччо под соусом из базилика

ми гороха (390 руб.). Овощное рагу аджап-сандак имеет бонусом горячие тосты (270 руб.), но больше кавказского в заведении не ищите. Нет в меню ни раздела суши, ни восточных заимствований. Блюдушим фигуру девушкам, которые в «Бегемот» текут рекой, предлагается малокалорийный минестроне (180 руб.) и чилийский сибас с пюре из брокколи (1290 руб.); напротив, любителям плотных закусок предназначены баранья нога с картофельным пюре (690 руб.) и полтавский борщ с телятиной и грибами (220 руб.).

За раздвижными книжными стеллажами открывается еще один зал: обитые бархатом стены, окна закрыты витражами, полумрак, стена, сверху донизу увешанная старыми пластинками, — и две тысячи бутафорских микрофонов, свисающих с потолка. Настоящие микрофоны тоже есть, их выдают затейники, раскачивающие публику на караоке. Можно согрешить с любимыми песнями, поднявшись на сцену, а можно — не сползая с пухлых диванов. Впрочем, народное творчество имеет место только с пятницы по воскресенье, с одиннадцати вечера до шести утра; и в основных залах его почти не слышно — звукоизоляция хорошая.

Из забавного в «Бегемоте» — галерея кри-вых зеркал перед туалетами, кафельная плитка с рисунком на грани фолы и более чем солидный бегемот весом в тонну у входа: его заносили строительным краном.

Уверенность и аккуратность
Наиболее ресторанный улица — Рубинштейна — приросла новой точкой. Управ-

ляющая компания «Крисс-Кросс» (это Валерий Шафиров и Сергей Тонков) открыла свой первый ресторан «Правила поведения». Для господина Шафинова, впрочем, этот проект не первый, до этого были «Солнце» на Ломоносова и закрывшийся в начале года Le Borshch на Фонтанке. «Правила» не похожи ни на игриво-антуражный «Борщ», ни на старательно одомашненное «Солнце». Помещение оформили ненавязчивым хайтеком: прямые линии, множество зеркал, красно-черная гамма, каплевидные стулья не без футуристических намеков. Строго, лаконично, без излишеств. Барная стойка стального цвета и гладкая как шелк. Ахроматического серого много, от стен до униформы официантов, в зависимости от освещения он мерцает перламутром или угольно чернеет. Скупую на детали обстановку разбавляют симпатичные жестяные ведерки с зеленью в окнах и два монитора, уставившиеся друг в друга. Пока транслируют большей частью кулинарные программы: подкинутые на сковородках блины, замес нута для хумуса, разведение бешамеля. На бумажных подкладках под еду нарисованы столовые приборы — в ожидании заказа изучаешь лопатку для икры или щипцы для лобстеров. Самых лобстеров и икры в меню нет, да и не нужно; меню небольшое, но емкое. Шеф-повар, молодой да ранний Евгений Верещагин, успевший потрудиться в «Бельэтаже» и «Москве», называет кухню сборной солянкой: немного средиземноморья, немного Азии и, разумеется, не забыть отечественное. Готовят борщ (200 руб.) и селедку под шу-

бой (220 руб.), пасту (300–350 руб.) и пшеничную лапшу удон (300 руб.), стейк рибай (700 руб.) и утиную ножку (420 руб.). В этом небольшом меню много незаезженного, что радует — ведь за дорадой, фуа-гра и пармезаном повара стали забывать о других продуктах. А в «Правилах» из тривиального зеленого горошка варят расчудесный крем-суп с добавлением кокосового молока (200 руб.), — ярко-салатовый цвет, бархатистая текстура. Инжир вместе с вершками сельдерея кладут в смузи, густой и притом абсолютно диетический коктейль; коктейли предлагают самые разные, от классических персик-малина или огурец-мята-укроп до малознакомых, как то ананас с базиликом (все по 200 руб. за 300 мл). Ранневесенний гриб сморчок готовят с телячьими почками под соусом порто (350 руб.). Немного в городе мест, где встретишь прованский суп буйабес (620 руб.), да еще такой — веселую морскую кадрий креветки, гребешка, морского черта и дорадо с сибасом. Баранья нога (420 руб.) выглядит как сырое мясо, естся как спелая клубника — готовили ни много ни мало десять часов, в вакууме при низкой температуре, дополняют ее протушенные в мясном же бульоне артишоки. Террин, паштет из курицы (230 руб.), — два мощных бруска, приготовленных из куриного фарша с кедровыми орехами и кусочками белых грибов. «Элегантный» — не самый подходящий эпитет для еды, но это как раз именно тот случай, когда так сказать можно. Мусс из баклажанов поделен на три воздушные горки и припудрен листьями салата и спиралями моркови и редиса (230 руб.). В тонком как папирус хрустящем фило-тесте заятаились три здоровенных розовых ломтя лосося (360 руб.), из обжигающего лукового супа со свежим тимьяном тянутся длинные пармезановые нити (200 руб.). Все десерты местного исполнения. Вряд ли удастся пройти мимо чизкейка с соком маракуйи, больше похожего на густо замешанный мусс, чем на торт (220 руб.), и ледяного фисташкового крем-брюле с припавленной обжигающей карамельной корочкой (180 руб.). В отдельном разделе «К вину» сгруппировались пять видов брускетты (все по 120 руб.) — отличная та, что с гуакомолем, ничуть не хуже с финским копченым лососем на сливочном сыре маскарпоне. Здесь же сырное ассорти (450 руб.) и итальянские закуски — тарелки с кучей греческих оливок, горстью вяленых томатов, переложенных анчоусами и маринованным перцем (350 руб.). Винный список интернациональный: Франция, Аргентина, Италия, льют бокалами (от 170 руб. за 150 мл). Очень славно здесь. Еще бы цены остались на том же уровне — такие правила выполнять одно удовольствие.

*«Бегемот» (****)*
*«Правила поведения» (****)*

ФРАНСМАННИ®
для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden
м. Технологический институт, Батайский пер., 3А
тел. +7 812 335 22 70; www.sokosrestaurants.ru

Каждое воскресенье
вы получаете два блюда
по цене одного*

Бизнес-ланч
с понедельника по пятницу
с 12.00 до 15.00
550 руб. с человека

Новое меню
с 6 октября

* Блюдо меньшей стоимости
вы получаете бесплатно

Пн. – Чт.: 12.00 – 24.00
Пт. – Сб.: 12.00 – 01.00
Вс.: 13.00 – 23.00
www.fransmanni.ru

реклама