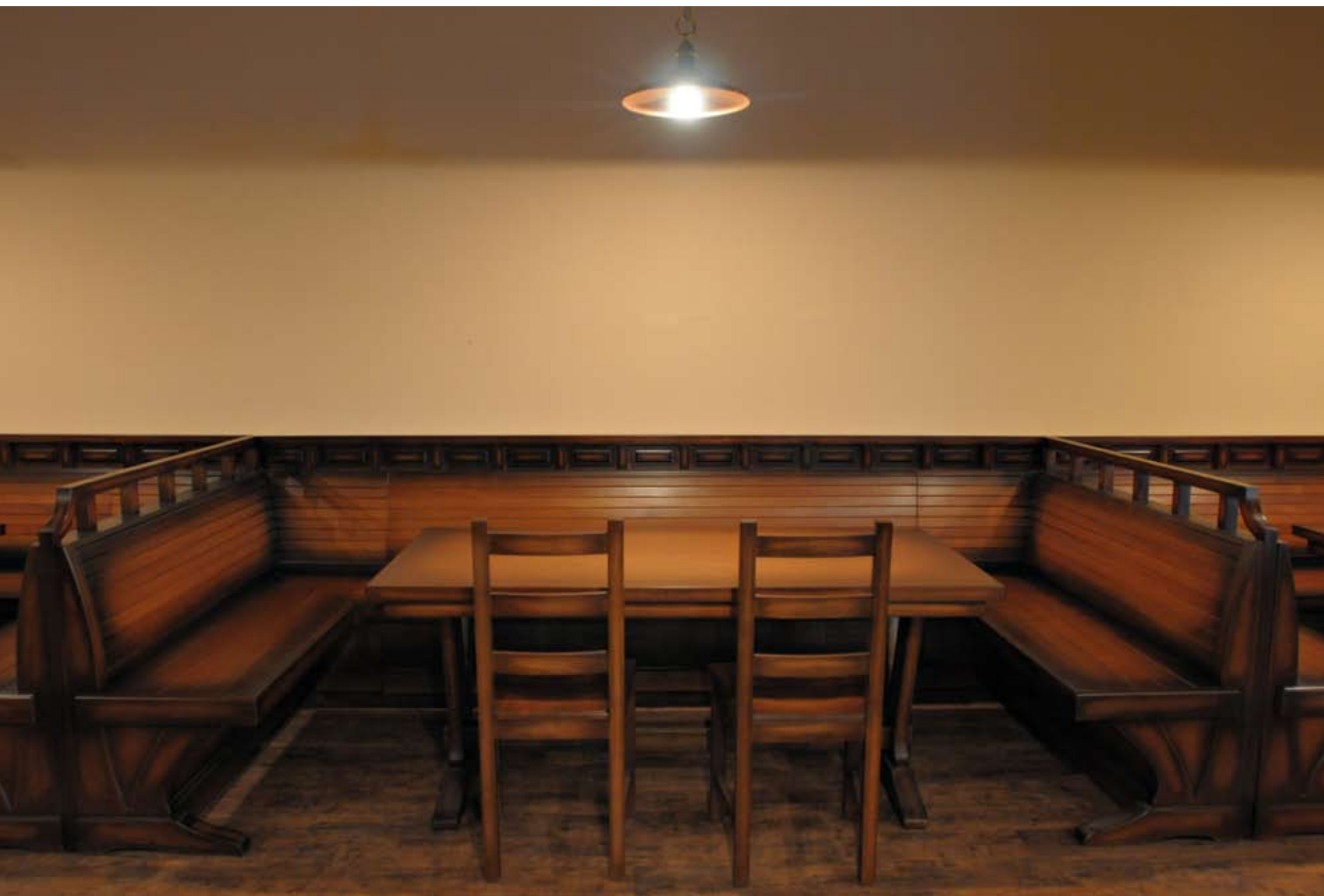


Сопровождение жидкостей

«Частная пивоварня Пулково 3» и «Баррель бар»
упивалась АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ/КОММЕРСАНТЪ

Обесть необъятное

В не очень новом торгово-развлекательном комплексе «Пулково 3» на Пулковском шоссе начала работу «Частная пивоварня Пулково 3» — новый пивной ресторан с собственным пивом. От главного входа к нему ведут традиционные ступни на полу, но можно ориентироваться и на сладко-терпкий аромат сусла, который слышен даже отсюда.

Аромат приводит в помещение размером с небольшой самолетный ангар. Такие просторы сложно обустроить. В разных концах поместились две барные стойки, одна под пиво, другая под кофе и крепкий алкоголь. Над огромным количеством столов на разных уровнях множество плоских тарелок-светильников на длинных шнурах. Под потолком изгибаются метры вентиляционных труб. В этой предельной простоте рассматривать можно разве варочный аппарат, установлен-

ЭТО ПОМЕЩЕНИЕ
(РАЗМЕРОМ
С НЕБОЛЬШОЙ АНГАР)



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ/КОММЕРСАНТЪ

ный тут же словно бы на сцене, и на обслуживающих его людей в белых халатах. Пива варят четыре разновидности, все светлое нефильтованное, в том числе пилс и пшеничное, все по 150 руб. за 0,5 л, пивную линейку будут наращивать. Лицензии на крепкие напитки еще нет, зато нетривиальное предложение свежевыжатых соков: помимо классических морковного (100 руб. за 0,2 л) или виноградного (165 руб.) можно оздоровиться капустным (80 руб.) или свекольным (100 руб.).

Меню исключительно разнообразно. Есть картофельные драники (140 руб.), борщ (120 руб.), уха финская (160 руб.), и пицца (180–350 руб.) с пастой (200–280 руб.), и капрезе (300 руб.). Внушительен раздел суши. Ну и, разумеется, пивные аксессуары: свиная рулька (350 руб.), отварные раки (280 руб.), креветки (300 руб.) и прочие луковые кольца (120 руб.) с картофельными шариками в ту же цену.

В таких мультиэтнических условиях всегда есть шанс локального провала. Кормят неровно. «Салат первый размер с лососем» (240 руб.) это две здоровые горки новогоднего оливье, только вместо колбасы рыба явно первой свежести, да и сам салат не подкачал, сверху украшен красной икрой. В царских щах (120 руб.) истинно царский только размер порции — тарелка полна до краев, а так щи жидковатые, ненаваристые. Колбаски (свинные, говяжьи, бараньи, все по 200 руб.) делают сами, но пока это скорее минус, чем плюс, фарш жестковатый. А вот лазанья болоньезе (260 руб.) съедается на раз: тесто нежное, легкое, лазанья утопает в овощном густом соусе, она явно самодельная. Сухой пивной набор (135 руб.) составляют три кальмара в кляре плюс пригоршня ржанных сухариков; теплый пивной набор (170 руб.) это три куриные крылья в соусе барбекю, столько же свиных ребрышек и сосиска.