



Интерьер «Баррель бара» несколько напоминает о «Синем бархате» Дэвида Линча

В меню еще появятся сэндвичи, наладится свое кондитерское производство, будет оборудован VIP-зал с диванами и отдельным входом. Зазывать публику собираются с помощью музыкантов (для них устроена сцена под большим экраном), и шести мониторов, которые развешат в самое ближайшее время. Может быть, работающие мониторы перекроют гулкий шум боулинга над головой. Пожалуй, преимуществ у заведения пока три: круглосуточная работа торгового комплекса (правда, пока ресторан работает до десяти вечера, но планируют перейти на двадцать четыре часа), скромные цены, которые обещают держать по крайней мере до конца года, и чудесный аромат свежеваренного пива.

На добрый вечер

На Казанской улице давно не происходило новостей с общепитом, и вот дверь в дверь с зелеными козырьками паба The Office, прямо у лондонской красной будки, появились черные козырьки «Баррель бара». Строили его два года: восстановили исторически важный темно-серый кирпич стен, на потолке заново положи-

во втором этаже, куда ведет маленькая лестница. Там камин, зимой должно быть особенно приятно.

Устроители называют «Баррель» заведением особого формата, дефицитного в городе: это место для рге-парту. И пусть за последний год культурные потребности в вечеринках подсократились, такое место теперь есть. Именно для этого делался упор на алкогольную карту — ее придумали с чувством и толком, небольшую, но емкую, на разный карман и вкус. Из игристых, например, есть мускатное Asti (1450 за бутылку) для девушек или южно-африканский брют Simonsig Kaapse Vonkel (1950 руб.) для любителей качественной экзотики; из белых вин — бюджетный мозельский рислинг (1450 руб.) и деликатное южнотирольское Pinot Grigio (2300 руб.), из красных апулийское Torre Treggia (1100 руб.) и две супертосканских марки для солидной публики Tignanello (8700 руб.) и Sassicaia (13 900 руб.). Вино наливают и бокалами, от 160 руб. за игристое итальянское Cuvee Dolce Heritage до 220 руб. за испанское Rioja. На месте и коктейльная линейка, от смеси вермута и мартини в выбранной самим гостем порции (250 руб.) до Pina Colada, которую приносят в ананасе (590 руб.). И полтора десятка наименований виски.

Еда при таком алкогольном изобилии играет скорее сопроводительную роль. Впрочем, в лаконичном меню закрыты все разделы, от закусок до горячего. В скором времени список блюд будет расширяться в сторону Средиземноморья. А пока набор еды как в нынешнем среднестатистическом ресторане: предлагают пармскую ветчину с дыней (310 руб.), моцареллу с базиликом (260 руб.) — здесь она идет без канонических помидоров, и обязательный борщ (280 руб.) с бефстрогановым (390 руб.). Есть, однако, позиции ин-

тересные и незамысловатые. Взять хотя бы раздел с тапас, занимающий целую страницу: чоризо с красным луком, морской гребешок с авокадо, финики, обернутые в бекон, козий сыр с кедровыми орешками на белых гренках (50–130 руб.). Или, например, свежие плоды инжира, фаршированные сыром дор блю (270 руб.). Или севиче из семги, которое подают с зеленым луком и чили (220 руб.). Из горячего — запеченное филе лосося, которое положено на тыквенный мусс и сопровождается овощным тальятелли (480 руб.), или домашние куриные котлеты с картофельным пюре под грибным соусом (300 руб.). Телятина подается на пюре, замешанном с оливками, проложенном чипсами из свеклы и украшенном стружкой лука-поррея (550 руб.). Некоторые блюда можно заказывать полпорциями, например, медальоны из оленины вполне хватает и половины: венчает медальон тушеное ассорти из болгарского перца с соусом из смородины или морошки в зависимости от настроения повара (350 руб. за маленький размер, 420 руб. за большой).

Впрочем, в «Барреле» запросто можно ограничиться сырной (570 руб.) или фруктовой (370 руб.) тарелкой. Днем музыка шадящей громкости; как и положено бару для рге-парту, у стены диджейский пульт, но задействовать его планируется только по выходным. Десерты везут с кухни «Ленконцерта», определенно стоит попробовать фирменный наполеон. Горячий местный хлеб даром приносят. Правда, без масла.

«Частная пивоварня Пулково 3» (***1/2)
«Баррель бар» (****)



Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой проспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50

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