



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

щи, моцарелла, томатный соус. В карбонару (360 руб.) ни в коем случае не добавляет сливок — их в традиционную римскую пасту придумали лить северные народы, а у него в пасте только яйца, пармезан и панчетто. Котлетта по-милански (390 руб.) — куриное мясо, хлебная крошка, подается с картофельным пюре.

Многие считают итальянскую кухню быстрой, бесхитростной, в известной степени даже примитивной, но простота эта кажущаяся — попробуйте так схватить цвет, вкус и запах, как это получается у итальянцев. Тогда, может быть, и получится ярко-розовая безупречная тальята (750 руб.), лучшая подлива к которой — здешнее оливковое масло из большой бутылки. Тыквенный суп (350 руб.) с прозрачной на просвет мортаделлой, «докторской» колбасой из Болоньи, и налитым морским гребешком. Грибной капучино в ту же стоимость — в огромном бокале с горкой пены из таледжио обжигаящий крем-суп из белых грибов. Тут работают только с белыми — кладут в слоеный штрудель (390 руб.) и гарнируют говяжье карпаччо (450 руб.), ну или в крайнем случае с черным трюфелем — перетертым его добавляют к пенне с сырным квартетом (390 руб.).

За гастрономической аутентикой можно позабыть про винотеку; между тем вино здесь можно пробовать не только бутылками и бокалами, но и буквально глотками (за 30–50 мл просят 30–50 руб.). Должности сомелье как таковой нет, поскольку весь персонал тренированный и дает квалифицированно советы. Артистичные официанты, можно сказать, с авторской манерой обслуживания, подтанцовывая на крутых виражах лестницы, несут со второго этажа тарелки — мясную лазанью (390 руб.), пунцовый говяжий тар-тар (440 руб.), местной лепки равиолони со шпинатом и рикоттой (450 руб.), грушу, тушенную в красном вине, внутри которой оказывается сюрприз — домашнее мороженое с корицей (300 руб.). В планах Фабрицио reronata di conislio — кролик, тушенный с паприкой, красным луком и маслинами, и amatriciano — свиная щека с помидорами, луком и пекорино. До четырех дня скидка на весь счет пятнадцать процентов. И еще одна приятная новость: пользоваться мобильными телефонами в Gusto, в отличие от Il Grappolo, по-прежнему не возбраняется.

Клуб по интересам

На улице-рекордсменке по числу заведений общепита появилось еще одно. На месте мехового ателье аккуратно напротив Малого драматического театра открылся ресторан Rubinstain. С улицы кажется, что помещение небольшое, но оно, как булгаковская квартира №50, раздвигается и уходит в глубину. Обстановка эклектичная; кажется, дизайнеры хотели попробовать всего и понемногу. Монитор во всю стену, барная стойка с пивными кранами и светильниками на длинных шнурах наводят на мысли о пабе. Деревянные ставни, розы на мебели обивке, дубовый паркет и квадратные дубовые же столики навевают воспоминания о Провансе. Зато рояль с поднятой крышкой, изгибы кованой решетки, зеркало в массивной раме и глубокие кресла — это и вовсе про жилую гостиную.

Вся эта многоликость уживается в «Рубинштайне» под одной крышей и разнесена по трем просторным залам. При невысоких потолках много воздуха. Как ни странно, подобным смещением стилей удалось добиться чего-то похожего на атмосферу парижской brasserie — находиться в здешних стенах комфортно. При том что пока эти самые стены как раз пустые: в планах украсить их географическими картами, и желающие смогут расставлять флажки в тех местах, где они недавно или давно побывали. Причина в том, что ресторан задумывался не просто как место про поесть, но и как клуб путешественников. Господин Рубинштайн, кстати, к композитору и основателю Русской консерватории имеет отношение опосредованное. Рубинштайн фигура выдуманная, это виртуальный путешественник и едок; у дверей скоро повиснут его пальто и шляпа, а при сайте ресторана запустится живой журнал от его лица, где гости и все прочие будут оставлять жалобы, предложения и просто общаться. Не исключено, что первым вопросом на обсуждение будет вынесено решение устроителей напечатать меню по-французски — правда, с русской расшифровкой.

На кухне главенствует, как можно догадаться, именно что француз Патрик Гранжен, много лет посвятивший сети Gascon. В «Рубинштайне» мсье Гранжен сделал французско-итальянское меню, в котором на горячее предполагаются блюда с его исторической родины, а закуски пришли с



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

В ресторане Rubinstain и родные стены помогают

Апеннин. Что не отменяет некоторого авторского вмешательства: тунец мешается с цикорием и белыми бобами (190 руб.), к копченому лососю добавляется редис и рикотта (190 руб.), фрикасе из морских гребешков идет с изюмом (320 руб.).

Однако несмотря на выслушивание и опыт мсье Гранжена пока обстановка дает готовке фору. Французской кухни в городе почти не представлено — тем больше ждешь от специалиста подобного класса. Луковый суп не поражает воображения (190 руб.), палтус с гратеном из цуккини и помидоров тоже не самый удачный выбор: рыба обидно разваливается, овощи залиты чем-то напоминающим жидковатый омлет (310 руб.). Улитки по-бургундски пахнут сыростью (250 руб.), а сухарики, прилегающие к рыбному супу по-бретонски, похоже, жарили не сегодня (190 руб.). Зато смело берите пасту, хоть фарфалле с лососем (230 руб.), хоть спагетти с моллюсками

(250 руб.) — сопровождающий пасту сливочный соус замешан тягучим и густым, и его много. А визитной карточкой заведения, пожалуй, можно назвать знаменитый бутерброд крок-мсье, который французы поедают уже век, — здесь он огромного размера, горячий и пахучий, с начинкой из ветчины и сыра и стоит всего 120 руб.

Хорошо, что эспрессо — 70 руб., а бизнес-ланч — 230, включая бокал пива, которое можно взять и отдельно: фирменное разливное «Рубинштайн» (70 руб. за 0,3 л, 90 руб. за 0,5 л), «Крушовице» (100–150 руб.); наливают вино (60–120 руб. за бокал, 300–1350 за бутылку). В десертах числятся крем-брюле по-креольски (230 руб.), ромово-кофейная баба (160 руб.) и нормандский яблочный пирог (160 руб.), и список грозит пополнить. А в алкогольной карте главной станет линейка с виски — устроители обещают столько зернового напитка, сколько отыщут в городе.

Gusto (*****)

Rubinstain (****)



ATMOSPHERA A
SHOW HALL

Experience the Excitement!

Эксклюзивное шоу.

Великолепная кухня.

Самая яркая Новогодняя ночь у нас!

Лесной пр., 48

www.showhall-atmosfera.ru

заказ билетов

970 62 62

реклама