



Ландшафт «Бари галуста» не перегружен кавказскими мотивами

А долма (200 руб.) с домашним мацуном задалась, мацун это вроде нашего кефира, только гуще и нежней, и шашлык (190–350 руб.) разный на мангале вертят, и кебаб из баранины (180 руб.) достойный. И выпить можно, как полагается. Помимо французских и чилийских предлагают армянские вина — красное ежевичное или гранатовое и сухое белое «Харджи» (900 руб. за бутылку, 120 руб. за 100 мл); в ассортименте также имеется коньяк, «Ной Араспел» трехдвухлетней выдержки (3000–8000 руб. за бутылку, 150–400 руб. за 50 мл). Но вот вопрос: зачем в армянском ресторане готовить луковый суп (200 руб.), который отдаленно напоминает канонический белым тостом с плавленым сыром, когда есть достойный авелуковый? Стоит столько же, в нем дикая горная с легкой кислинкой трава, нут и говядина. К чему сомнительное фьюжн-спагетти «Бефстрогановф» (280 руб.), когда на кухне вялится бастурма (200 руб.). И кто тут в здравом уме попросит салат цезарь (240 руб.) и сельанку «Мурманскую» (200 руб.)? Это как в рассказе Довлатова «Когда-то мы жили в горах», там ленинградские армяне пьют за родные горы, а стол у них ломится от студня, винегрета и селедки. Это про ассимиляцию и урбанизацию. Неаппетитные понятия.

Мишка, где твоя улыбка?

На Потемкинской улице аккурат напротив киноцентра «Ленинград», уже который год мотающего ремонтный срок, над цокольным этажом появилась новая вывеска. (Такие вывески — зеленые, с характерным «пивным» шрифтом, чаще забираются последнее время в спальные районы.) В конце прошлого года здесь еще зажигал бар «Медведь», древняя пивнуха с непростой судьбой, креатура Дзержинского треста столовых. Когда-то здесь стояли грубые скамейки и столы, а еще были сумасшедшие двери-ворота а-ля вестерн с двумя деревянными медведями чуть не в натуральную величину. Публика заседала пестрая. Алконавты со стажем стекались с Советских, ленинградская арт-тусовка подтягивалась с премьерных показов в бывшем выставочном здании Императорского общества садоводства. Спра-

шивали, кстати, не только пиво: старожилы вспоминают, в достопамятные времена здесь лепили чудные пельмени. «Медведь» многократно закрывали и даже отбирали имя, но он упорно открывался вновь. И наконец не сдюжил.

Ремонт небольшого помещения спроворили меньше чем за два месяца и назвались Brovar. Что значит пивовар, по-старославянски. В оформлении обошлись без интриги, без сюрпризов, сделали растиражированный, до тошноты стандартный пабовский интерьер. В таком с закрытыми глазами угадываешь не то что цвет стен, а фасон стульев и выражение лица у бармена. Тускловатое освещение. Пряного оттенка коричневые столы и напольная терракотовая плитка узорами. Картинки на известную тему. Футбол на мониторах. Благообразно блещит барная стойка, призывно торчат медные разливные краны.

Пиво наливают нефилтрованное непастеризованное, три сорта. Товар скоропортящийся; пиво Brovar варят в Васкелове, то есть «живое» оно с поправкой на Всеволожский район. Но очень даже ничегошное. Светлое, пшеничное и темное (70 руб. за 0,2 л, 150 руб. за 0,5 л, 300 руб. за литр); присмотритесь к пшеничному, в котором цепляет банановый нюанс. На сайте ресторана пишут, что вода для напитка добывается из артезианской скважины, рассказывают о пользе легкоусвояемых углеводов и как с помощью пива бороться с ожирением. Про все про это проще узнать из первых рук. Обычно строители нового заведения забиваются в угол и оттуда делают вид, что им все до лампочки. Не таков Игорь Георгиевич, хозяин пивзавода и собственно ресторана. Хозяин прогуливается по залу, подолгу борется с кондиционером и в охотку общается с гостями.

В еде тоже ничего экстравагантно. Тут подвигов никто и не ждет. Принесут вовремя к пиву горячие неподгоревшие сухарики — удача. Подадут незаветренный салат — отлично. Похлебкой наваристой угостят — праздник. В «Броваре» пельменей не лепят, но уровень блюд. Правда, не без косяков.

Чем меньше повара в тар-таре, тем тар-тару лучше, гласит поварская поговорка.

Лосось (250 руб.) порубили, смешали с шалотом и уложили шайбой на белый хлеб, и вышло славно. С супом сложнее. Если купить в магазине банку лечо и сварить, получится очень похоже на то, что подают в «Броваре» под заглавием гуляш (190 руб.). Густым и сытным назвать его затруднительно, тут главный козырь в градусе. В пивном наборе (500 руб.) сошлись пухлые сырные палочки с тягучими обжигаящими внутренностями, хрестоматийные

кальмарные кольца в кляре, два шашлычка из курицы и ржаные чесночные гренки. Острым чешским колбаскам (250 руб.) катастрофически не хватает горчицы, она полагается только колбаскам мюнхенским в ту же цену. Зато колбаскам аккомпанирует тушеная капуста с дымком, да и сами они фотогеничные и более чем профпригодные.

В «Броваре» пока слишком необжито, чисто и пристойно. Аромат свежей штукатурки еще не уступил место кислому пивному духу. Но биркеллер вышел понятный. Несмотря на то, что крем-брюле (150 руб.) со свежими ягодами малины и ежевики отчаянно похоже на омлет. Но ведь сюда не за этим и ходят.

«Бари галуст» (****)
Brovar (****)



Все пивные заведения похожи друг на друга, и Brovar не исключение

ЛЕНИНГРАД RESTAURANT

ЖИВАЯ МУЗЫКА
ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА

INFO&RESERVE
+7 812 6 44444 6

WWW.DECADENCEGROUP.RU

КАМЕННООСТРОВСКИЙ ПР. 11А