



Внешне «Бергамот» излишне сдержан, ярких красок хватило только на кухню

Brasserie Repin по большому счету и не брассери, и не про Репина, но ресторан толковый

сопровождение. И потрясающая сигарная комната, в которой здорово пить кофе с десертами. С многоязычной от пола до потолка библиотекой, окнами на 8-ю линию и шахматами на столиках. Тут формат самый свойский: деревянный потолок, оранжево-черные стены в полоску, добротные кресла. Плохо только, что в а la carte нет круассанов, визитной карточки любой брассери. Круассаны подают только на завтрак (740 руб.) вместе с кашей и нарезкой; в другое время придется обойтись шоколадным муссом (250 руб.) или яблочным пирогом с ванильным мороженым.

Экий фрукт

На улице Беринга в нижнем этаже не полностью заселенной здоровенной высотки открылся ресторан «Бергамот». Это, кстати, не специя, как многим из нас казалось, а вовсе даже и фрукт, гибрид помеланца и цитрона. Растят его в Калабрии, по форме как груша, по вкусу — горький апельсин. Цвет изумрудно-зеленый. И масло (пищевое, не путать с эфирным, которым занюхивают депрессию, а парфю-

меры во многие духи кладут), и сироп из бергамота получают светлыми, почти прозрачными.

Не то в интерьере «Бергамота». Ярких красок нет. Оттенки тут принципиально мрачные. Антрацитовые кожаные стулья окружают темного дерева столы, шоколадные панели укрывают стены, сверху нависают серые прямоугольные светильники, барная стойка цвета потемневшего бургундского. Но в целом тут не мрачно и не тоскливо. Скорее неброско. И камерно. Такой получился приглушенный хайтек, едва ли одомашненный трезубцами подсвечников и редкими декорациями в виде сундуков на подоконниках и абстрактных картинок в рамках. И потом, черный цвет такой практичный.

Скромное на вид меню размахнулось по странам и даже континентам. Новая русская кухня в экспансии. Деревенское сало (130 руб.), говяжье карпаччо (250 руб.), шурпа (200 руб.), таймырская оленина (290 руб.), горячий камамбер (200 руб.), норвежский лосось (380 руб.). Иногда балуются бараньим окороком (около 3000 руб.) по рецепту викингов — обсыпая

травками, запекают целиком и выносят в зал мармите. Это что-то вроде передвижного мангала, чтобы три кило мяса разом не остыли. Такой опт для больших компаний. В розницу тоже кормят прилично — до «Бергамота» здешний шеф Алексей Божко работал в Ginza Project.

В салате «Мечта странника» (220 руб.) главное не испугаться названия, потому что закуска смонтирована блестяще, со свежим огурцом, языком, груздями и несколько не майонезной нежной заправ-

кой. Казалось бы, что можно слепить из заурядных блинов — их завернули аккуратным рулетом, внутрь положили что-то мясное и крайне интересное и запекли до хрусткости под сыром (190 руб.); вышел штучный товар, изготовленный с не преступной, но искусной небрежностью. Напихать в селянку можно чего в сущности угодно, и покатит. В местной мясной (200 руб.) честное количество нежесткой совсем говядины, обширный колбасный ассортимент, забористые соленые огурцы. «Нежное филе телятины в винном соусе» (360 руб.) — не зомбирующий рекламный обман, а и вправду мягчайшее мясо с плоской деми-гласа. Но если окажетесь в «Бергамоте» с мексиканцем, местное гуакамоле (270 руб.) лучше не просите. Мякоть авокадо в гуакамоле вообще-то пюреуется еще со времен ацтеков.

Собственно бергамот можно услышать и даже попробовать в одноименном масле — оно здесь идет вместо оливкового, кислое и с легким дымовым шлейфом, его добавляют куда угодно, хоть в салат, хоть в горячее. (Делают не сами, берут в Испании.) И в фирменном коктейле в виде терпкого сиропа — с мартини и джином (200 руб.). Чай с бергамотом (80 руб.), понятно, не новость, но сервируют его крайне авантажно — два вида сахара, курага и изюм, и свежая мята сколько пожелаешь. Ну и сам фрукт, изведенный до привычного нам состояния.

Brasserie Repin (***1/2)
«Бергамот» (***1/2)

www.we-love-meat.ru

Стрелка Васильевского острова,
Биржевой проезд, 6

(812) 320 97 46

6, Birzhevoy proezd,
Vasilievsky Island, St. Petersburg

More than just
Больше чем стейк-хаус
a steak-house

17 АПРЕЛЯ

СБОР ГОСТЕЙ В 20.00

МОСКВА
RESTAURANT

АНДРЕЙ МАКАРЕВИЧ
И ОРКЕСТР КРЕОЛЬСКОГО ТАНГО

DECADENCE GROUP

WWW.DECADENCEGROUP.RU

тел. 332 0200
Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18
"Сити - Центр", 6 этаж
Охраняемая парковка,
заезд во двор с набережной.