

Местная сельскость

РЕСТОРАН FERMA
посетила АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



С НАЧАЛА ДЕВЯНОСТЫХ любители поесть дома считали лучшим в городе продуктовым магазином «Калинку-Стокманн» в «синяке» напротив гостиницы «Санкт-Петербург». В начале прошлого года его закрыли, а недавно на этом непростом месте появился ресторан Ferma. На пороге гостей встречают старинные ясли, наполненные хризантемами, плетеные корзины с тыквами, яблоками и прочим фуражом. В туалетных комнатах из колонок доносятся характерные звуки скотного двора: кудахчут куры, повизгивают поросята и мычат коровы.

Только открылись, а вид обжитой. Тут как-то все к месту: бережно нарисованные коровы щадящих размеров и в умеренных количествах, мебель из белевого бланшированного дуба, соломенный оттенок штукатуренных стен. Немецкая позапрошлого века печь, расписанная оленями. На стенах второго этажа разлетелись по-

принято в последнее время называть европейской. В дальнем конце зала под начищенными сковородками размещалась дровяная печь для пиццы. Ее вариаций больше десятка, включая классическую «Квадро формаджи» (380 руб.) и неординарную «Дольче Тоскана» (270 руб.) с ломтиками груши, маскарпоне, шоколадной стружкой и соусом из красных ягод). Паст тоже около десятка; вы не ошибетесь, выбрав плоские широкие папарделле — непонятно, чего в них больше, лосося или красной икры в пьянящем соусе из самбуки и сливок (410 руб.).

Еда такая, какая и должна быть на ферме, а именно — честная. Торт из печеных на гриле баклажанов, цуккини и сладкого перца щедро пропитан соусом из грецких орехов, меда и красного вина (310 руб.). Паштет из кроличьей печенки с инжирно-луковым конфином (270 руб.) сопровождается теплыми ржаными гречками. В солянку с каперсами (260 руб.) практически можно ставить ложку, пышный карельский пирог делают из кроличьего фарша с лисичками и картофелем (480 руб.). В крем-супе из чечевицы розочкой раскрывается пластина пармской ветчины и изумрудно разливается розмариновое масло (290 руб.). Можно резать

ЕДА ТАКАЯ, КАКАЯ
И ДОЛЖНА БЫТЬ НА
ФЕРМЕ, А ИМЕННО —
ЧЕСТНАЯ



гонные метры фигурных деревянных полок-сот местной винотеки. Синие розы распускаются на диванах, карминные — увядают на стульях. Места много, и распорядились им чрезвычайно грамотно. Столы расставлены вдоль огромных окон, на невысоком деревянном помосте и на балконе, куда ведет затейливая деревянная лестница и откуда можно разглядывать решетки с виньетками, дающие рассеянный свет грибы-светильники и монохромные пейзажи с шевелюрами пиний, полями и перелесками.

Меню не то чтобы пестрит кулинарными откровениями. Подбор блюд в «Ферме» космополитичный: нашлось место для солянки (260 руб.), пельменей (280 руб.), оливье из индейки (260 руб.) и кулебяки с лососем (560 руб.). Но основной упор на кухню, которую

ложкой голень ягненка, тушенную в соусе из порвейны и овощей (420 руб.): мясо на кости в окружении «конфет» из золотистого, зерно к зерну, кускуса.

А еще непременно надо брать десерт, так как в «Ферме» свое кондитерское производство, и производит оно, например, великолепные домашние сорбеты из малины, груши, морошки и даже вяленых помидоров (90 руб.). Или вот конфеты сами делают: трюфель, белый шоколад с миндалем, курагой и бренди или черный шоколад и карамель-соль, просят 280 руб. за девять штук. Заказать все это можно и в отдельном помещении кондитерской, где кружевные занавески, антикварная кухонная утварь по стенам и высокие изящные стулья, а в витринах — самодельные торты, пирожки и хлеб.

В окнах колышется абрис гранитных набережных Большой Невки и угадываются арки Сампсониевского моста. Редкое сочетание добросовестной кухни, привлекательного антуража и удобного расположения. Недостаток один — дневные проблемы с парковкой.

Ferma (****)