

Атлантический альянс

РЕСТОРАНЫ «ГРИБОЕДОВ» И СОММЕ IL FAUT
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ/КОММЕРСАНТЪ



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ/КОММЕРСАНТЪ

ОБСТАНОВКА
(ЗДЕСЬ ВПОЛНЕ
ДЕМОКРАТИЧНАЯ)

Не надо песен

В городе открылось еще одно грузинское заведение, на этот раз при «Талион Клубе». Заходить в него надо не с набережной реки Мойки, а с Большой Морской улицы. Называется заведение «Грибоедов»; Александр Сергеевич, написано на мемориальной доске, жил в этом доме в 1828 году; в 2009 году в этом же доме его портреты украшают стены вместе с картинками средневекового Тифлиса и русско-персидской войны. Обстановка здесь вполне демократичная. Конечно, белые крахмальные скатерти. Конечно, нарядная сервировка. Но все это не торжествует, не напрягает. Глубоко терракотовые стены небольшого зала, деревянные перекрытия невысокого потолка, бархатные

красные стулья с потертыми фигурными спинками составляют вид почти идиллический. Как в булгаковском «Грибоедове», есть здесь свой Арчибалд Арчибалдович: администратор Вячеслав раскладывает по тарелкам салаты, приносит изогнутый как у Пиросмани лаваш и не ленится каждый раз выбежать на улицу, чтобы лично встретить гостей.

Небольшое меню вмещает ровно столько грузинской традиционной кухни, сколько нужно, и никаких тебе международных отношений. Кормят сациви из индейки (390 руб.), сырным ассорти с воровом свежей травы (250 руб), аджапсанда-лом (180 руб.), чахохбили (220 руб.). Харчо (240 руб.) с крупными кусками говядины и дольками чили пробивает до нутра. Геб-

жалия (260 руб.), холодное кушанье из ядрено-соленого сулугуни в кисло-молочном соусе, отчаянно нуждается то ли в закуске, то ли в выпивке. Закусить можно мчади, пресной кукурузной лепешкой (100 руб.), да и алкоголя много: в углу в устроенных в нише застекленных полках дремлют бутылки с итальянским, французским, калифорнийским вином. Готовят гоми, кашу из кукурузной муки с сулугуни (150 руб.). Свинину и говядину для толмы вручную рубят (440 руб.), сами делают соусы — от сацибели из ткемали (90 руб.) до ежевичного (80 руб.).

Шеф-повар Мзия Качеишвили родом из Батуми, так что аджарской кухне уделено достойное место. Ачму готовят девяти слоев, на сулугуни и сливочном масле, по