

Примерные животные

КАФЕ «БЕГЕМОТ» И РЕСТОРАН «ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ»
прониклась АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



С котами нельзя

В этом году компания Ginza открывалась, в основном, в столице — с полудюжины новых проектов только за летний сезон. В Петербурге, понятно, все скромнее: вслед за рестораном «На речке» ожидался едальный теплоход «Волга-Волга», который так и не стал публично доступен. Зато в сентябре на месте Tiffany's cafe появилось другое кафе, «Бегемот».

Внутри по-гинзовски узнаваемо: нарочито грубо оштукатуренные стены, потертые спинки у диванов, подсвеченные изнутри буфеты темного дерева, мягко изогнутые контуры кресел. Потолок выстелили досками из старой лиственницы (везли из Англии), пол выложили мрамором, поставили гипсовые бюсты с венками. В одном зале барная стойка к вечеру рассылается неоновыми брызгами и мерцают чуть не полсотни разнообразных люстр. В другом камин, над камином свечи в ряд, над свечами парижское зеркало в раме с цветочным фризом; одна стена занята солидной библиотекой. Виделось все это не один раз, а все равно веришь и расслабляешься — несмотря на цены и плотность персонала.

В «Гинзе» умудряются оформить любое заведение так, будто оно тут всегда было. А от Tiffany's cafe немного осталось: люстра муранского стекла и покрытые сусальным золотом пышные ноги у столиков, огромные арочные окна на Садовую, клубный формат и карта спиртного в два раза больше карты еды; вино в основном итальянское, от домашнего бокалами (120 руб. за 150 мл) до тосканского Tenutadell'Ornelaia (28 500 руб. за бутылку), приличная линейка виски (160–2500 руб. за 50 мл). Меню — упрощенный и укороченный вариант того, что подают в большинстве заведений компании Вадима Лапина и Дмитрия Сергеева — добротный евро-набор с вкраплениями русско-советской кухни. Все давно привыкли, что оливье — в «Бегемоте» в него кладут ностальгическую докторскую колбасу и просят всего 180 рублей за здоровенную миску — соседствует с лососевым карпаччо (340 руб.), а винегрет с селедкой (160 руб.) оттеняется папарделле с ягненком (370 руб.). Собственно, сама «Гинза» эту эклектику и ввела в обыкновение.

Чаудер, английский сливочный суп с морепродуктами (390 руб.), приносят в тяжелой кастрюльке — сладковато и много рыбы. В ризотто с печенью кролика (290 руб.) субпродукт скорее напоминает о чем-то крупном и рогадом, но ризотто на высоте. Салат с огурцами, редисом, помидорами, заправленный сметаной и сбрызнутый яйцом-пашот (290 руб.) прост и свеж. Цыпленок, промаринованный в карри, подается с перцем гриль и уместными здесь хрустящими стручками.

ВИДЕЛОСЬ ВСЕ ЭТО
НЕ ОДИН РАЗ,
А ВСЕ РАВНО
**ВЕРИШЬ
И РАССЛАБЛЯ-
ЕШЬСЯ** —
НЕСМОТРИ НА ЦЕНЫ
И ПЛОТНОСТЬ
ПЕРСОНАЛА