

Название

РЕСТОРАН PARTY PIZZA

насыщалась АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

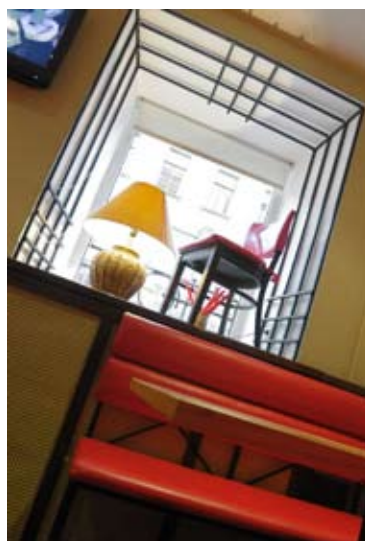
НА САМОМ УГЛУ с Казанской и Гороховой, в исконно общепитовском месте, в цокольном этаже появилась красно-белая вывеска Party Pizza. В городе это второе заведение, первое, совсем камерное, уже третий год открыто на проспекте Авиа-конструкторов. Незатейливая обстановка двух небольших залов тянет скорее на кафе, чем на ресторан: беленый низкий потолок, проглядывающая сквозь светлую штукатурку оригинальная кирпичная кладка. Потертый выдавший виды буфет в углу, светильники в окнах, ряд керамических ваз на полке — вот и весь антураж. Непритязательно и мило. От прежних хозяев оставили кованые ворота и скамейки, которые обили красной кожей и превратили в диванчики. Уместно выглядят и многочисленные мониторы, развешанные по стенам, и стулья, поставленные для смеха прямо в маленькие окна, и простые столики без скатертей.

Заправляет кухней шеф-повар и пикайоло в одном лице. Зовут его Серж, творческий псевдоним Пиццын. Титульного продукта в меню десятка полтора позиций, от классической «Маргариты» (139–259–399 руб.) до «Тринити» с салями, ветчиной и беконом (199–369–599 руб.), каждая трех диаметров: восемнадцать,

двадцать восемь и сорок один сантиметр. Еще полстраницы занимают добавки к пицце — от ананаса (15 руб.) до белых грибов (25 руб.). Тесто делают долго, около получаса, руками, потом пекут на открытом огне, оно выходит сладковатое и пышное, с высоким и хрустким ободком и тонкой серединой. Тесто это вообще специализация господина Пиццына — при этом он настаивает на том, что пицца у него вовсе не итальянская, а русская.

А итальянская здесь остальная кухня. Правда, в суповой отдел затесалась солянка (149 руб.) и сакраментальные креветки с руколой (249 руб.), а так все без отклонений от курса. На фоне всеобщей ресторанной эклектики это не может не радовать. Среди салатов также цезарь с бонусом в виде грейпфрута (209 руб.) и салат из тунца (219 руб.) — высокая горка зелени, перемешанная с рыбой, плюс вершки сельдерея, оттененные кольцами красного лука. Супов, считая солянку, штук пять (все по 149 руб.). Норвежскую уху эталонной не назовешь, но заявленные лосось и телapia в ней имеются, и в достойном количестве. Грибной крем-суп (149 руб.) предназначен скорее кашелюбам, он очень густой и очень сытный, так что если закусывать его местным фокаччо из того же теста (59

**ПИЦЦА
ЗДЕСЬ ВО ВСЕ
НЕ ИТАЛЬЯНСКАЯ,
А РУССКАЯ**



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

руб. классическое, 79 руб. с сыром), сил на остальное, допустим на пасту, может и не хватить. Ее семь видов; например «Спагетти с дарами моря» (249 руб.) это вещь: в черных спагетти, сделанных, как известно, с чернилами каракатицы, толкутся осьминожки с кальмарами, мидиями и креветками. Ну и самое главное, что и делает пасту пастой, это соус. Секрет соуса в том числе в добавлении апельсинового сока — об этом рассказывает товарищ Пиццын. Можно, кстати, получить любой рецепт из его рук, ему не жалко.

В общем пользовании нарды, шашки, шахматы. По воскресеньям собираются делать детский день и водить детей на кухню. Для большей задушевности в центре зала скоро встанет большое дерево, в окнах по кованым решеткам пустят вьюн. На картонке, в которую вложен чек, скалится логотип заведения, белый кролик с розовыми ушами. Таких вот безыскусных симпатичных заведений городу отчаянно не хватает — с интерьером, который не кричит о себе, и простой адекватной едой, насколько может быть адекватной итальянская кухня в русском исполнении. Осталось только лицензию на спиртное получить.

Party Pizza (****)