

Рыбные гости

Ресторан Porto Maltese

среди Анастасия Вронская



Вид на Среднюю Невку с яхтами и **ЕЛАГИНО-ОСТРОВСКИЙ** (**ЛЕС** потребовал) БОЛЬШЕЙ ЛАКОНИЧНОСТИ И ПРОЗРАЧНОСТИ РЕШЕНИЙ

ПОСТОЯННЫЕ ПОСЕТИТЕЛИ ресторана при Морском яхт-клубе удивляются, обнаружив на заведении новую вывеску — логотип международной сети рыбных ресторанов Porto Maltese. Что-то поменять в пятилетнем ресторане на Крестовском устроители давно хотели. Идея ребрендинга вызрела в начале года, когда второй этаж отдали под офисы. Поначалу оформили интерьер, как принято в Porto Maltese: выкрасили стены в грязно-желтый цвет, развесили флаги ордена госпитальеров и рыболовные сети, принесли грифельные доски и аквариум, установили рыбный ледник. Но вот именно здесь, в архитектуре советских семидесятых, эта почти домашняя демократичность не показалась кстати. Да и вид на Среднюю Невку с яхтами и елагиностровский лес потребовал большей лаконичности и прозрачности решений. Аквариум с омарами и ледник оставили, а вот стены перекрасили в белоснежный цвет. Главное тут окна от пола до потолка, за ними веранда с ротанговой мебелью: осенью на ней, конечно, уже не посидишь, зато круглый год действуют беседки с подогревом на помосте у самой воды: подушки на скамейках, под столешницами очаги с углем.

Два Porto Maltese в городе уже есть, на Староневском проспекте и в Гавани. К третьему тезке они отношение имеют, но косвенное, — хозяева разные. Компания снабжает подопечные рестораны продуктами, поварами и строго установленным меню, но в данном случае от стандартного списка блюд разрешили немного отступить. Ставить кухню позвали бренд-шефа сети серба Милоша Костица. Костиц прибыл в середине лета, но этого показалось мало, и в сентябре из римского мишленовского ресторана La Pergola приехал еще один шеф, португалец Жозе Негрейруш.

Этот дуэт спел тут нечто средиземноморское с сильным креном в итальянское: добрую половину меню занимает брезаола с пастой и ризотто со страчетто. При этом Костиц делает акцент на рыбе и морепродуктах, а Негрейруш специализируется на мясе. Плюс каждый сделал свою страницу, что-то вроде дегустационного сета. Серб предлагает свои вариации руколы с жареными морепродуктами, варит лешо — национальный прозрачный рыбный суп с овощами и готовит обернутый в пармскую ветчину и запеченный с грано падана морской гребешок. Португалец делает сдобренный трюфельным маслом крем-суп из сельдерея,

карамелизованную фуа-гра под малиновым соусом и зеленое ризотто с креветками.

Оба проводят мастер-классы, обучают русских коллег и пробудут здесь до конца года, так что имеет смысл не откладывать визит в долгий ящик. И брать, допустим, кастрюльку южнославянской красной бузары — по сути очень густого соуса из вина, помидоров и чеснока с добавлением моллюсков — мидий, вонголе или морского гребешка (350 руб.). Или кальмары порто, нафаршированные рисом с креветками и запеченные под томатным соусом (350 руб.). Или насквозь пропитанный оливковым маслом и еще бог знает чем кус-кус, в котором прячутся мини-осьминоги (550 руб.). Или пенне в остром соусе из чили (300 руб.). Рыбу везут со Средиземноморья, ее порядка полутора наименований, от тунца (280 руб. за 100 г) до солнечника (350 руб.), готовят в соли и на углях, запекают в пергаменте и на гриле. В морепродуктах значатся каракатица (155 руб. за 100 г) и осьминоги (330 руб.). На десерт можно получить яблочный пирог, приготовленный двумя способами: Костиц мастерит его на диетический манер, без сахара, зато с корицей, Негрейруш кладет поджаренные



фруктовые ломти на песочное тесто, усиливает миндальной стружкой и заливает сахарной глазурью; приносят и тот и другой горячими, и оба по 250 руб.

Официантами здесь стройные южные славяне: из белградской школы Porto Maltese присылают не только поваров, но и персонал, чтобы местные учились выправке и мастерству, например, разделке рыбы. Алкоголя и особенно вина хватает, в основном это Старый Свет. К сожалению, скидка предоставляется только членам яхт-клуба.

Porto Maltese (*****)