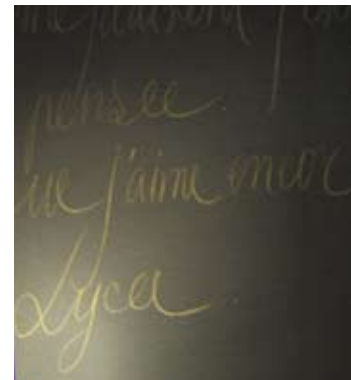


Ягодное место

РЕСТОРАН «ЧЕРНИКА»
побывала АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



ЧЕРНЫЕ ОБОИ,
(БОЛЬШЕ ПОХОЖИЕ)
НА ДРАПИРОВОЧНУЮ
ТКАНЬ



НА ОТШИБЕ от Большого проспекта Петроградской стороны в первом этаже бизнес-центра «Блохина, 8» появился ресторан «Черника». Еще летом на этом самом месте квартировал ресторан «Борщ» с невнятным интерьером и с упором на бизнес-ланчи. В августе «Борщ» закончился; новые хозяева оставили планировку без изменений, это четыре небольших зала, плавно перетекающих один в другой. Все те же черные обои, больше похожие на драпировочную ткань. Появились витиеватые люстры, освещение стало приглушенным. Повесили жалюзи, расставили горшки с зеленью. В пролете над лестницей соорудили стену из бутылок, донышки призывно торчат из охапок сена. За синей портьерой скрыта кабина лифта — еда снизу из кухни ездит. Камерно, даже слегка картинно. Из этой продуманной альковности несколько выбивается ярко подсвеченная витрина со снедью прямо на входе. Размашистые латинские надписи на стенах стараются выглядеть легкомысленно, а сиреневые абажуры на длинных шнурах делают вид, что случайно оказались точно над столиками.

Меню не большое и не маленькое, не европейское и не русское. От заведений при бизнес-центрах не ждешь кулинарных изысков — бизнес-ланч есть, горячий кофе наливают, ну и славно. Ланчи в «Чернике» есть по-прежнему, по 250 руб. с горячим, а без горячего и вовсе 190. Для кофе установили барную стойку, цены на безалкогольные напитки привлекательные: эспрессо 60 руб., капучино 80, здоровенный

чайник чая 90. Заедать можно местными десертами: шоколадным кексом с горячими шоколадными внутренностями, утопающим в вишневом соусе (180 руб.), или сметанником на основе из печенья савоярди (200 руб.). Чернику кладут в чизкейк (140 руб.) и в сабайон — желток, взбитый с сахаром и красным полусладким вином (110 руб.).

Но и собственно еды полно, стандартный сборный список, но не без некоторой экзотики. Помимо обязательного набора из цезарей (230–350 руб.), моцареллы с помидорами (310 руб.), картофельных вареников (180 руб.) и оливье (170 руб.) на кухне пытаются играть с продуктами, составляя из них оригинальные комбинации. В бефстроганов добавляют грибы вешенки и можжевелевую ягоду (370 руб.), винегрет крошат с копченым лососем (160 руб.), спагетти сопровождают копченой курицей и от души присыпают тыквенными семечками (230 руб.), а к морскому окуню замешивают соус из грибов и помидоров (280 руб.).

Ну да, грибной крем-суп (170 руб.) жидковат и не духовит. Уха вряд ли архиерейская, как написано: канонический рецепт требует стерляди, шуки и шампанского, а не судака и водки (230 руб.). Зато сервируют на изящной посуде и стараются угодить. Тар-тар из тунца (330 руб.) — плоская аккуратная шайба, сверху геометрически выложены четвертинки маслин, перепелиный желток вложен четко по центру, зигзаги балзамико явно рисованы с душой. Сэндвич-роллом назван рулет из лаваша, в него кладут начинку от курицы с грибами (180 руб.) до говядины (230 руб.), закуска получилась незатейливая, но убедительная. Салат «из штата Халиско» это пахучая мешанина из баклажанов, цуккини и перца, сдобренная свежим базиликом и чесноком и выложенная на листья салата (230 руб.); мексиканского в ней разве что жгучий чили, однако горячо и сытно.

Словом, занятое место с продуманным интерьером для романтических посиделок (свечей в «Чернике» не жалеют даже днем) и достойной кормежкой.

«Черника» (****)