

На дворе трава

РЕСТОРАН «КРАПИВА»
побывала АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



УБРАНСТВО ДВУХ ЗАЛОВ ПОДКУПАЕТ
ДЕМОКРАТИЧНОСТЬЮ: КРУЖЕВНЫЕ
(ЗАНАВЕСКИ, САМОВАРЫ НАД БАРНОЙ
СТОЙКОЙ, ГНУТЫЕ ТОНЕТОВСКИЕ СТУЛЬЯ)



ШЕСТЬ ЛЕТ НАЗАД между Стрельной и Петергофом образовался местный наем на шведский Сканден под названием «Русская деревня Шуваловка». За это время появились мельница-столбовка, дом ремесел с птицами-сиринами по фасаду, в котором плетут из лыка и мастерят обереги. В этнографической избе в первом этаже квартирует народный театр, во втором — горница с полатями, пряхками, ухватами и чугунами. В кузнице натурально куют гвозди, в гончарной, правда, горшки не обжигают, но расписывают. Музей водки тут же, в нем понятно что. Есть русская баня с дровяными парными. Даже церковь собственная имеется, где проходят настоящие службы и венчания. И зоопарк с индюками, курицами и козами. На днях привезли трех северных оленей, чтобы верхом кататься.

Прежний ресторан этого душевного комплекса назывался «Собрание» и стоял в глубине деревни; новый ресторан «Крапива» видно уже с шоссе. Поместилось заведение в бревенчатой избе. Внутри сруб из светлой сосны и светлые же деревянные полы. На входе — деревянный медведь в человеческий рост. Убранство двух залов подкупает демократичностью: кружевные занавески, самовары над барной стойкой, гнутые тонетовские стулья. Светло, просторно и много окон, за окнами березы, Масляной луг и убегающее в обе стороны Санкт-Петербургское шоссе.

В кухне естественный упор на национальное. В суповом разделе уха с семгой, судаком и лососем (180 руб.), грибной суп-лапша с кусками жареного цыпленка (150 руб.). Каждую неделю идут кулинарные фестивали: например, на неделе щей при заказе любого горячего блюда дарят эти самые щи. Повара состязаются в остроумии: кроме канонических суточных или петровских, помещенных по всем правилам в горшок и в нем и подающихся, варят щи мексиканские — с фасолью, кукурузой и паприкой, японские — с креветками-мидиями и морской капустой. После пельменной недели, на которой помимо прочих будут подавать немецкие пель-

мени маульташен в виде рулетов-ромбов, воследует неделя салатов.

Остроумие остроумием, а еда в «Крапиве» не гурманская, а сытная и понятная, какая у нас в этнической памяти застряла, хотим мы того или нет. Небольшое меню лишено изысков, обошлись без кулебяк, холодца и расстегаев. Зато есть вроде бы старомодный судак по-польски (280 руб.) и сермяжные draniki (120 руб.). Фантазия на тему оливы — горка с верхом салата «Русский» с телячьим языком, огурцом и грибами (160 руб.). Внятный кусман рубленого бифштекса (250 руб.). Кроличья нога с белыми грибами утопает в соусе на сливках с коньяком (360 руб.). Баранина идет с розмарином (320 руб.). Отварная картошка присыпана ворохом укропа (60 руб.), гречку томили с белыми грибами (60 руб.). И не уйдешь никуда без слоеного яблочного пирога с корицей (120 руб.).

С водкой это любезное хлебосольство пойдет еще веселее, причем уже скоро. Будет и старинный напиток ратафия — русский вариант ликера о тридцати пяти градусах, который с успехом пили в восемнадцатом веке продвинутые дворянские винокуры. Планируют ни много ни мало тридцать три вида, по одному на каждую русскую букву: анисовка, брусничная, вишневка и т. д. Пока же наливают местный ядреный в хорошем смысле морс (50 руб.) и квас (30 руб.), бутылочное «Невское классическое» (поллитра за 80 руб.) и «Кроненбург 1684» (160 руб.).

В «Крапиве» очень щедро топят, поэтому сидеть тут хочется долго. Большой компанией скоро можно будет гонять чай за самоваром. На Масляном лугу проводят ярмарки-продажи, после карнавала грибов, который уже прошел, грянет травный, а там и Рождество на носу. К декабрю зальют горку и большой каток, при катке поставят прокат коньков, станут варить глинтвейн. Свою пекарню с собственным хлебом, пирогами и ватрушками запустят. А с ранней весной по шуваловской традиции будут подавать березовый сок — без вокруг вон сколько.

«Крапива» (****1/2)