



Ресторан «Бегамот» предлагает встречать утро фирменными сырниками

Публика сидит пестрая, от серьезных мужчин с непростыми лицами до мам с детьми. Цены на еду кланутся держать на нынешнем уровне, а по будням делают скидку пятнадцать процентов на все меню.

На новые ворота

Большая Пушкарская улица, в отличие от парадного Большого проспекта Петроградской стороны, не отмечена фешенебельными заведениями. Поэтому новые неоновые буквы XL на доме 15 недалеко от улицы Шамшева не обещают, казалось бы, ничего интересного.

Небольшие полутемные залы плавно перетекают друг в друга, шоколадные скатерти в мелкий завиток, шоколадного же оттенка драпировка, приспособленная под потолок, абстрактные картины на светлых стенах, строгие стулья и занавески из органзы в цокольных окнах — все это выглядит несколько безлико. В дальнем зале повеселей из-за угловых диванчиков. Почти ничего — кроме, может быть, витиеватых диванных подушек, — не указывает на восточность заведения. А ведь в XL главная именно восточная кухня.

Меню большое, преимущественно кавказское, с ярко выраженным при этом азербайджанским акцентом. Общевропейцам, однако, скучать тоже не придется — для космополитов всегда найдется греческий салат (180 руб.), уха (200 руб.), селедка с картошкой (150 руб.). Но, если честно, сантафе, допустим, из семги — рыбные рулеты с начинкой из креветок, покрытые сыром (340 руб.), — не совсем то, что надо здесь пробовать: семгу подают везде, а аутентичная кавказская стряпня вещь штучная. Поэтому рекомендуется брать

баклажанные рулеты (180 руб.) от шеф-повара Расима Джавилова, внутри у них ароматные помидоры, грецкие орехи, сыр и щедрая чесночная крошка. Азербайджанская кулинарная история — горная и субтропическая, поэтому очень мясная и в основном про баранину. Не кладут ее разве что в десерты. Баранина везде: в кутабах (100 руб.), в дюшбаре — азербайджанских пельменях в бульоне, сервированных уксусом и рубленой зеленью. Джыз-быз (260 руб.) это потроха, уговоренные до крайней мягкости, с картошкой и луком, бараний субпродукт неожиданно оказывается почти диетическим. Пельмени без бульона с начинкой из того же барашка называются гюрза, они удлиненные, с ажурными змейками-защипами по краям и политы растопленным маслом (180 руб.). В плове сабза (300 руб.), по азербайджанскому обычаю, на тарелке отдельно белоснежный рис, отдельно куски мяса, тушенные с зеленью. В пити (210 руб.) один недостаток — не найти

обещанной алычи, зато на месте остальные ингредиенты, от жирной баранины до разваристого нута. Но подача впечатляет, суп приносят в глиняном высоком горшке, который и есть пити и в котором суп томился пять часов; пити завернут в белую салфетку, рядом с ним огненно-бордовый сумах и тонкая нарезка красного лука — можно внутрь положить, а можно вприкуску. Кульминация обеда — садж говурма (350 руб.), шкварчающая мешанина из той же баранины, картофеля и баклажанов, а также травы, лука и чеснока, заброшенная зернами граната; подают ее на садже, металлическом сооружении с тлеющими углями.

В меню, однако, не только баранье мясо. Кыстыбий (100 руб.) это ноздреватая плоская лепешка из пресного теста с начинкой из картошки, а довга (170 руб.) — кисломолочный суп, который употребляемый и холодным, и горячим; они особо хороши вместе. Шашлыков больше полутора десятка, включая и свиной (300 руб.). Пахлава своя, на совесть пропитанная медом (160 руб.). Запивать надо чаем, который разливают в армуду, маленькие грушевидные бокалы, чай с чабрецом, мятой или гвоздикой (150 руб.). Из алкоголя пиво «Хургаден» и «Крушовице», вино ожидается, а пока можно приносить бутылки с чеком.

Что до бизнес-ланчей, они к этнике имеют мало отношения. По будням за 199 руб. предлагают салат с крабовыми палочками, гороховый суп, жареные окорочка и голубцы. Правда, наливают кисловатый айран или лимонный шербет на шафране.

«Город» (****1/2)
XL (****)

руб.) расходятся быстро. Телячьи медальоны разлеглись на руколе в соусе из опят (400 руб.). Шашлык из лосося и окуня (350 руб.) завален свежей травой и разноцветной паприкой гриль, а готовят шашлыки на местном мангале в глубине зала. Кто-то станет ворчать, получив за 200 рублей клуб-сэндвич, увенчанный двумя кусками сырого помидора и, видимо, сооруженный по правилу «чем меньше повара, тем лучше». Впрочем, сэндвич тщательно выстроен в три этажа, из хрустящего хлеба высовывается бекон, из-под зеленых листьев выглядывают куски курицы гриль. С востоком тоже порядок, особенно с привлекательными по цене суши, которые сделали бы честь любому профильному заведению. А местная паннакотта (180 руб.) не уступает подаваемой в той же «Рыбе». Не длинный, но емкий алкогольный список уподоблен меню. Предлагают в нем и японское вино «Коккоман» (240 руб. за 150 мл), и брют «Вдова Клико» (4000 руб. за бутылку), и водка с виски, и пиво, и коктейли от «Прощай, разум» (220 руб.) до «Тамагочи» (360 руб.).



Ресторан грузинской кухни

В.О., Большой прспект, д. 103
ЛенЭкспо, павильон №7
тел. 920 04 50



для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden
м. Технологический институт, Батайский пер., 3А
тел. +7 812 335 22 70; www.sokosrestaurants.ru

Корпоративные вечера в ресторане «Франсманни»

НОВОГОДНИЙ БУФЕТ

ассортимент закусок, горячих блюд, десертов

С 20 НОЯБРЯ ПО 19 ДЕКАБРЯ

2000 руб. с человека

Пятница, суббота
музыкальные вечера
в баре «Франсманни»
с 21.00 до 01.00

