

Куклы так похожи на людей

БАР «МАРИОНЕТКА»
посетила *Лина Глюк*



ВЛАДИСЛАВ ПОШКАСОВ



ВЛАДИСЛАВ ПОШКАСОВ

**УЮТНОЕ,
КРОХОТНОЕ**
ПОМЕЩЕНИЕ
(НА ПЯТЬ СТОЛИКОВ,
ОБИЛИЕ МЕЛКИХ
(И МИЛЫХ) ДЕТАЛЕЙ
И ДЕТАЛЕЧЕК
В ИНТЕРЬЕРЕ

ВЛАДЕЛЬЦЫ одного из самых старых баров города, в котором ничегошеньки не меняется десятилетиями, к неимоверной радости завсегдатаев, решили не мудрить и не изобретать известного двухколесного девайса. Буквально в паре метров от «Гамбринуса» они открыли новый бар, называется «Марионетка». Общего идейного «папу» видно сразу: это уютное, крохотное помещение на пять столиков, обилие мелких (и милых) деталей и деталечек в интерьере. В конце концов, когда настает время приступать непосредственно к процессу поглощения еды — то есть того, ради чего, собственно, и затевается обычно поход в заведение подобного толка, начинает казаться, что и кухня у этих двух баров одна на двоих. В крайнем случае, они попросту носят блюда туда-сюда по какому-нибудь ходу в недрах здания.

Миниатюрность помещения — как плюс, так и, наверное, минус. С одной

стороны, только за время нашего присутствия (дневные часы в будний день) все столы оказались занятыми за какие-то полчаса. Бар автоматически кажется работающим в полную силу (даже если гипотетически предположить, что это не совсем так) — и это зрелище как-то отраднее и лучше, чем огромных размеров пустой банкетный зал даже, а залище какой-то, с одной скучающей официанткой в углу и тремя барышнями за кофе-тортиком, которым даже разговаривать в полный голос страшно, потому что акустика большого пустого помещения — это, конечно же, та еще проверка на прочность. В «Марионетке» все наоборот — там на душе как-то сразу становится теплее и светлее. С другой стороны, этот же факт камерности становится реальным препятствием для времяпрепровождения именно в этом баре для компании, в которой больше десяти. Ну да ладно, не каждый день все же

толпами по улицам фланируем в поисках выпить-закусить.

Кухня в «Марионетке», как можно понять, домашняя. С явным креном в европейскую. Если в соседнем брате-близнеце акцент ставится на чешское происхождение целого ряда позиций меню, то здесь решили не ставить четких рамок. Не нужно готовиться к ограничениям и посетителю. Можно даже поиграть в игру (придумалось только что). К руке одного игрока нужно привязать веревочку, его глаза должны быть закрыты. Он должен медленно вести пальцем по строчкам меню, а второй игрок — держаться изо всех сил. Вот когда напряжение достигнет своего логического накала (а он придет очень быстро — запахи с кухни доносятся просто фантастические), нужно дернуть за веревочку. Там, где палец остановится — и есть искомый вариант заказа. Честное слово, ошибиться при этом будет очень

сложно, потому что любая (повторюсь: абсолютно любая) из позиций — и интересна, и хороша. Или можно попробовать прямо все подряд.

Также, методом слепого тыка, были выбраны, к примеру, стейк с аджикой (150 руб.) и телятина в вишневом соусе по той же цене. Что сказать? Это тот случай, когда говорить не получается вообще. Даже не зная всех тонкостей приготовления конкретно этого блюда возникает прямо-таки незыблемая уверенность, что оно приготовлено именно так, как нужно. Потому что лучше, наверное, бывает — но для получения совершенно искреннего удовольствия от еды вполне достаточно простой любви к своему делу того, кто этим занимается в смысле бизнеса. Эта гастрономическая симфония в «Марионетке» разыгрывается словно бы и вовсе без нот, на сплошной импровизации — но звучит на редкость гармонично и слаженно.