

Barrymore угощает НОВЫЙ ГАСТРОПАБ НА РОЖДЕСТВЕНСКОЙ

Мария Савоськина



МИХАИЛ СОЛУНГИН



ГАСТРОПАБОМ Barrymore владеет и управляет молодая пара — Александр и Мария Киреевы. Они долго вынашивали концепцию, собирали рецепты и элементы декора для будущего паба по Европе, искали подходящее место. Видимо, именно поэтому гастропаб создает впечатление обжитого и уютного места, принимающего гостей не первый месяц. Barrymore разместили в цоколе одного из старинных особняков. Первый зал более светлый, чем ожидаешь от паба, здесь лучше всего будет гостям с детьми или тем, кто не планирует долго засиживаться. Этот зал с белыми кирпичными, а также обшитыми деревом и окрашенными в жизнерадостный зеленый цвет стенами, с расставленными просторно столиками, диванами с высокими мягкими спинками и игривыми светильниками из винных бутылок. Все это служит идеальным фоном для выставленных здесь арт-объектов. В числе экспонатов — картины различных художников и коллекция игрушечных лошадок, которым выделили специальную полку на самом видном месте. Кстати, именно лошадки, а еще рожки встречаются гостям везде — от двери до барной стойки в дальнем углу второго зала. Второй зал уже больше напоминает типичный паб: зеленый цвет стен более темный, чем в

первом зале, здесь куда больше древесины, мебель основательнее, тяжелая барная стойка без излишеств, диваны мягче, больше подушек и пледов — всего того, что призывает задержаться подольше. Дополнительное ощущение умиротворения создает архитектурная композиция из окон, книжного стеллажа и полок с медной посудой на торцевой стене зала. Этот уголок паба очень по-домашнему оформлен, и именно в этой части зала места за столиками занимают в первую очередь. В части оформления, кроме картин, одна из которых с изображением хозяйских котов, залу достались старинные часы, винтажные крючки для одежды и бульдог-открывашка, расположившийся под столешницей бара. За стойкой бара часто можно встретить и саму хозяйку, она расскажет о предлагаемом меню, а также поможет с выбором блюда. Гастропаб Barrymore специализируется на блюдах северо-европейской кухни, здесь подают блюда Англии и всех стран, находящихся севернее. Есть и свое фирменное блюдо — это смёрреброд, или большой и сытный датский бутерброд с самими разнообразными начинками, который здесь готовят на пшенично-ржаном хлебе из собственной пекарни. Есть в меню смёрреброд с сельдью, маринованной свеклой,

красным луком и маслом (150 руб.), с соленым лососем, сыром, корнишонами, салатом, перепелиным яйцом и зеленым маслом (250 руб.), с апельсиновым тар-таром из лосося, кинзой и зеленым маслом (190 руб.), телячьей печенке в сливочно-мятном соусе (190 руб.), с овощами гриль, травами и растительным или сливочным маслом (150 руб.), с ростбифом, корнишонами, зерновой горчицей, маринованным луком и медом (310 руб.), а также с копченой грудинкой, сельдереем, зеленым луком, яблочным пюре и зеленым маслом (190 руб.). Опытный гость сразу отметит отсутствие названий большинства блюд — названием служит исчерпывающее описание их составляющих. Только некоторые супы удостоились собственных имен и то потому, что не имеют русского аналога и представляют собой национальные наименования, например «Калакейто» — финская молочная уха (345 руб.) или «Елеброд» — сладкий шведский суп на стауте (270 руб.). Есть еще ирландский зеленый суп с тушеной свиной (270 руб.), чесночно-луковый суп (160 руб.) и тыквенный крем-суп (160 руб.). В основе всех предлагаемых в гастропаб салатов — микс салатов лагук, айсберг и радичио. Есть салат с ростбифом, томатами, шпинатом и моцареллой (360 руб.), со слабосоленым лососем, свежими овощами, чеддером и