



В «Рыбе на даче» можно брать от солнца все, что дают: окна позволяют



В таком обрамлении, как из «Зингера», вы Казанский еще не видели

коркой, подаются с бульоном и домашним соусом; лагман с лапшой ручной выделки. Отечественного немного, винегрет, борщ и сырники, и все по специальной туземной цене 220 руб. Японского побольше, суши по 75 руб., роллы от 220, сашими от 270.

За итальянское отвечает Массимилиано Берно из Болоньи. Отвечает с толком, с расстановкой. Баклажаны, запеченные с пармезаном и моцареллой (340 руб.), изображают башни-близнецы. В домашних лингвини (428 руб.) очень много белых грибов в соусе. Ассорти итальянских сырокопченостей (380 руб.) приносят прямо на деревянной разделочной доске. Вручают пузатую бутылку масла, туго набитую ядреным перцем, и тертый пармезан — лей и сыпь сколько хочешь. В пицце с карпаччо из лосося (475 руб.) вяленые оливки и притомленный шпинат на тонком тесте явно счастливы вместе, не говоря о лоснящемся прозрачно-розовом карпаччо, которое просто великолепно. Кстати о профильном продукте. Когда «Рыба» на Петроградской только открывалась, штука была в том, что рыбы как таковой в ней не было. Сейчас все волшебным образом изменилось — суп из морепродуктов (365 руб.), свежеежаренная корюшка (390 руб.). На гриле готовят дораду (790 руб.), норвежского лосося (455 руб.) и окуня (399 руб.).

Народу уже битком, и скоро станет еще больше. Вот-вот откроется второй этаж, там будет винотека за стеклом, книжные полка-

ми с классикой, просторная детская с няней и еще одна терраса. А на нижней летом начнут жарить шашлыки. В более дальних планах собственный пляж, причал для лодок и водные развлечения. В планах поближе — лицензия на алкоголь, ну вот-вот появится, может, уже курьер в пути, а пока можно принести с собой и распивать, заплатив 500 рублей с бутылки. Да, еще собираются делать сувенирную лавку при входе. Пока из сувенирной продукции портреты хозяина, Арама Мнацаканова, на визитках и бумажных скатер-

тях, в обрамлении товарищей по работе и адресов заведений группы «Пробка». Что бы помнили. Впрочем, забыть Арама Михайловича трудно — он дежурит и, когда не ужинает, общается с гостями.

С иголочки

Врачи говорят, читать и есть вредно, потому что когда кровь приливает к голове, пища хуже усваивается. Кто же, однако, не любит почитать за едой или поесть с книжкой. Первые кафе при книжных точках появились в США в конце позапрошлого века; спустя столетие формат книжной лавки с продтоварами завоевал весь мир. Ясно, к чему именно глухо голодное брюхо, и тяга к знаниям рано или поздно требует гарнира.

Кафе «Зингер» затеяно «Петербургским агентством недвижимости», которое занималось реставрацией дома на углу Невского и Канала. Еда во втором этаже здания с глобусом на башне и валькириями по фасаду появилась года два назад, это было кафе «Шоколадница». Помещение увеличилось раза в три; но пока не открыли третий зал, дальний и самый просторный, мест катастрофически не хватает и на входе даже очередь.

Интерьер делали с оглядкой на начало XX века: кожаные темно-зеленые стулья в тон венецианской штукатурке на стенах, столы красновато-деревянного оттенка, тщательно подобранный узор, фактура и цвет наполь-

ной плитки, кадки с раскидистыми пальмами — дорогой и простой модерн выглядит так, будто здесь уже давно читают и едят. Казалось бы, можно состарить разве что мебель — но почти удалось благородно составить место, и авторы настаивают, что реконструировали исторический интерьер. Правда, если это и так, в нем никогда не ели. Только швейными машинками торговали.

Меню небольшое, но достаточное для полноценного обеда или ужина. Кормят в основном по-русски: столичный салат (175 руб.), борщ и сельанка мясная (по 175 руб.), голубцы и пельмени (300 руб.). Не обошлось, конечно, без блинов — по три на порцию, с копченой семгой (280 руб.), с красной икрой (300 руб.), с джемом и медом (200 руб.). Из международного сэндвичи (все по 350 руб.) и цезарь (с пармезаном 350 руб., с королевскими креветками 450 руб.).

С таким пассажиропотоком, как на углу Невского и Грибоедова, можно супом из топора потчевать, съедят и его. Но это обстоятельство в «Зингере» не эксплуатируют и кормят так, что придраться сложно. Так и должен готовить повар-международник. Томас Саллер работал в ресторанах при «Астории», «Англетере» и «Кемпински». Солянка с нарезными оливками должной наваристости и густоты, разве что не слишком

ее много. Зато очень увесисты голубцы, два капустных шмата в озере пряного соуса. Тугие пельмени с начинкой из телятины припорошены зелеными листьями. Классически сделанный цезарь топорщится в огромной плошке свежим айсбергом и переложен черри и всем необходимым по списку. Безупречен клубный сэндвич с подкопченной курицей.

Сидеть тут можно бесконечно, и многие так и поступают. В особенности иностранцы, которые в «Зингере» преобладают. Режут пельмени ножами, шумно причмокивая, уничтожают блины и, похоже, всем довольны. Такое впечатление, что они приходят с утра, занимают видовые места у масштабных арочных окон и сидят часами, наблюдая разносторонние открыточные виды. Что же тут будет, когда появится алкоголь, — обещают вино, шампанское. Пока есть пиво, разливное «Балтика» №7 (200 руб. за 0,5 л), «Корона» (300 руб. за 0,33 л) и «Хайнекен» (150 руб. за 0,33 л).

Это идеальное место для завтрака, надо только прийти пораньше. Вот прямо к открытию магазина, к девяти. Все есть — кофе (100–150 руб.), травяные чаи (150 руб.), свежевыжатые соки (250 руб.), горячего шоколада три вида, а именно классический (120 руб.), с карамелью и с чили (150 руб.). Из закуски — три вида омлета (230–250 руб.). Вся выпечка местная, притом европейского качества. Кексы, маффины в шоколадной глазури, слойки с венскими сосисками, круассаны — тут бы про книги не забыть.

«Рыба на даче» (****)
Кафе «Зингер» (****)

News Cafe
- на твой вкус!

ул. Боровая, д. 32
БЦ «Стэлс»
тел: 941-01-80
www.newscafe.spb.ru

ЧЕРНОЕ МОРЕ
ПЛЯЖ

ЧЕРНОЕ МОРЕ - НОВАЯ МОДА
ОТКРЫТИЕ В МАЕ

93 55 33 4
ХРЕСТОВСКИЙ ОСТРОВ,
ЮЖНАЯ ДОРОГА, 6

DECADENCE GROUP
WWW.DECADENCEGROUP.RU