



ЕВГЕНИЙ ГЛАДКОВ



Шик на любителя УМЕРЕННО-ПРИЯТНЫЕ ИЗЛИШЕСТВА В РЕСТОРАНЕ «БИСКВИТ»

Александра Черникова

ТО ЛИ КРИЗИС ресторанной индустрии не указ, то ли это пережитки прошлого — благополучия, в условиях которого рождались концепции новых заведений, но нынче в Самаре в моде золоченая лепнина, дорогие напитки и изысканные ингредиенты блюд. Ресторан «Бисквит» стал тому еще одним примером. Почему новый ресторан получил такое название, работники заведения объяснить не смогли, говорят, «просто так». Ни интерьер, ни меню ничего не проясняет. Ясно одно: владельцы решили создать микс из популярных направлений, припудрив его золотом и приправив намеками на русско-купеческие излишества и средиземноморские изыски. Основной зал «Бисквита», куда гость попадает прямо из гардеробной, совсем не большой. Его камерность подчеркнута цветовой гаммой интерьера: глубокий бордовый в сочетании с золотом. За счет того, что гости за столиками располагаются в покойных креслах и диванах, зал кажется даже тесноватым. Однако это впечатление обманчиво: в реальности столы находятся на достаточном удалении друг от друга. На стенах развешаны репродукции картин в стиле позднего Ренессанса, не слишком, однако, качественные, что портит общую картину. За стеной основного зала скрывается другой, очевидно, предназначенный для банкетов. В его оформлении больше русского классицизма,

преобладают светлые тона, есть ощущение «воздуха», хоть весь ресторан, включая просторный конференц-зал, который прячется где-то в глубине заведения, располагается в цокольном этаже.

Кухня «Бисквита» оставляет смешанные чувства, шеф-повар нестабилен в своем мастерстве. Меню разделено на три раздела: итальянский, русский и японский. Названия «итальянских» закусок — если не отвлекаться на вездесущий «Цезарь с курицей» (260 руб.) — в высшей степени аппетитны. Чего стоит одно только карпаччо из осьминога с соусом из зеленого винограда и балзамиком (240 руб.). Очень приятны, в том числе и на вкус, салат из филе говядины под соусом из тунца и рукколой (290 руб.) и дорада на гриле с овощами и соусом песто из рукколы (480 руб.). А вот спагетти карбонара — сплошное разочарование: соус недостаточно жидкий, паста тонкая, сильно разваренная, из-за чего блюдо превращается в малоаппетитную кашеобразную массу (280 руб.). Возможно, вариант с папарделли был бы удачнее. Телятина на косточке с яблоками оформлена весьма неплохо, да и на вкус мясо мягкое и нежное, прекрасно сочетается со сладкой яблочной подливой (450 руб.).

В «русском» разделе меню вы найдете студень из трех видов мяса (240 руб.), борщ (260 руб.), котлеты пожарские (250 руб.), то есть все испол-

не аутентично, но не без недостатков. Так, к примеру, грибная солянка (190 руб.) больше похожа на какой-то маринад.

В японском меню все традиционно: роллы «Филадельфия» (270 руб.), «Калифорния» (300 руб.), теплые роллы (от 250 до 350 руб.), самый дорогой — «Император» с лососем, тунцом или крабом (380 руб.). Сеты предлагаются трех видов, по цене от 550 до 1550 руб.

Очень разнообразна в «Бисквите» винная карта. Здесь есть шампанские и игристые вина (Veuve Clicquot — 5500 руб., Ruinart Rose — 7000 руб., Martini Asti — 1500 руб.), вина преимущественно французские, но есть также итальянские, испанские, чилийские и южноафриканские. Богат выбор коньяков, виски, водок, ликеров и коктейлей. Есть пиво, бутылочное и разливное.

Ничего выдающегося в области выпечки, вопреки своему названию, «Бисквит» не предлагает. Но некоторые из предлагаемых десертов достойны внимания, к примеру, клубничный суп с ягодным сорбетом (420 руб.).

Одним словом, «Бисквит» — ресторан на любителя. Но справедливости ради нужно отметить, что нехватки любителей не наблюдается. В пятницу вечером почти все места в главном зале заняты или забронированы, так что решите посетить заведение — позаботьтесь о столике заранее.