

Монетарная политика

ПАБ «ШИЛЛИНГ» И ДИСКО-БАР «МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ»
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



Шаговая доступность британского

До самого последнего времени сотрудникам ИД «Коммерсантъ» по окончании (а тем более в течение) трудового дня даже негде было толком выпить пива. Потому что вокруг Харьковской улицы район контрастов. Тут либо суши-бары и бутики, либо рюмочные. И вот между магазинами «Бабочка» и «Дикая орхидея» на Старо-невском проспекте появилась новая вывеска, аккуратная, неброская и в обрамлении фонарей. Это открылся английский паб «Шиллинг», второй по счету, первый года два назад стартовал на Байконурской улице.

Сперва кажется, что помещение крохотное, но очень скоро оно визуально раздвигается вглубь и вниз, в минус первый этаж. Повсюду витражи на полу мелкая многоцветная плитка. Тяжелые бежево-болотные портьеры с пышными кистями, матерчатые полосатые абажуры с бахромой. Положенные инсталляции с медными кружками, старинные рекламные плакаты в портретных рамках. Налицо должная цветовая гамма: вся эта зелень диванов, салатные стены, латунные осветительные приборы. Почти аутентично. Разве что с мебелью перестарались и устали ею помещение по максимуму, умножая посадочные места. Близко к столам придвинули неудобные маломерные

диванчики — сидишь как сорока на колу. Да еще перегородок деревянных понаставили. Скученность запредельная, к некоторым столикам не пробраться, не потревожив соседа. Барную стойку не сразу найдешь в глубине зала. Конечно, настоящий британский паб это прежде всего место для общения, но личного пространства для этого общения неплохо бы побольше иметь. Но чего уж сравнивать. У них там и публика исключительно мужская, и официантов нет, и еды почти нет — так, закусить, если очень надо, и не курят там с недавних пор. Взяли у англосаксов форму, а содержание, извините, свое. «Шиллинг», можно сказать, это петербургский паб: курить можно, есть женщины, персонал и много еды.

В роллах из лосося (210 руб.) нет ничего японского, просто сыр «Филадельфия» укрылся в ломтиках рыбы слабого засола; нехитро и свежо, приправлено свежей разномастной травой. Хорош салат из авокадо (240 руб.) с руколой, большими креветками гриль, перепелиными яйцами и пармезаном. Суп-гуляш (230 руб.) мог бы быть и погуще; зато в тар-таре из говядины (250 руб.) пропорции лука угаданы идеально. В разделе пивных закусок сырные палочки в кляре, сухарики (110–170 руб.), вяленый ерш (200 руб. за 100 г). Бараньи купаты (240 руб.) и баварские сосиски (170 руб.) при-

возные, и об этом сразу честно предупреждают. Соус к груде куриных крыльев (210 руб.) атомно острый. Курица с омлетом в клубном сэндвиче (270 руб.) промазана чем-то забористым, картофель фри густо проперчен — нездоровая и желанная еда, требующая известно чего. Того, чего здесь около двух десятков сортов, 120–150 руб. за 0,3 л и 190–220 руб. за 0,5 л. Плюс пивное спецпредложение. Допустим, по вторникам «Вельвет» нальют по 140 руб. за 0,5 л. Алкоголя много, кроме изрядной линейки виски имеется вино в розлив, ликеры, ром и джин. С воскресенья по четверг около двадцати позиций из меню предлагают по сниженной цене, и тогда говяжий тар-тар обойдется в 180 руб., а клубный сэндвич в 170 руб.

Ранние битлы, Элвис — обстановка почти романтическая. Это опять к вопросу о том, что такое паб и где оно бывает. Никакого разбитного веселья, настолько камерно и пристойно, что хочется быть тише воды ниже травы. И футбольные трансляции как-то низачем не нужны, странными и неприличными покажутся в этих старых добрых стенах фанатские крики и стоны. Может быть, все это еще появится в «Шиллинге», но зачем, здесь и без того хорошо. Хочется держать собеседника за руку, говорить шепотом и пить не пиво, а кофе — например, с семифредо (190 руб.).

НИКАКОГО
РАЗБИТНОГО
ВЕСЕЛЬЯ,
НАСТОЛЬКО
КАМЕРНО
(И ПРИСТОЙНО,)
ЧТО ХОЧЕТСЯ БЫТЬ
ТИШЕ ВОДЫ НИЖЕ
ТРАВЫ