



В DenisPopovbar собирается весь свет. Из окон.

чек, по которому затем и платишь. 60 рублей стоит не обед, но 100 граммов любого салата, горячего или гарнира; 100 г супа обойдется еще бюджетней, в 25 рублей. Восточного в кормежке столько же, сколько и в интерьере: угощают оливье, витаминным салатом, харчо и ухой, курицей с гречкой и пангасиусом по-царски. Далее «Аль-Шарк» продолжается в ресторанном формате двумя залами. Стены здесь разукрашены более затейливо и старательно: небо синее, месяц желтый, ку-

ют цветастые коврики и подушки. Меню стремится к универсальности, предлагают утку по-анжуйски (550 руб.), флорентийский пашот (140 руб.), салат сибирский (210 руб.) — с майонезом, говяжьим языком и сельдереем. Нашлось место и для арабского — табули (200 руб.), кебабы (380 руб. из курицы, 470 руб. из баранины), кус-кус (370 руб.). Еда как еда, без изысков и без находок. Хумус (160 руб.) подозрительно напоминает фабричный, баклажанная заправка бабу ганнуж (200



G8 блещит как все золото Большой Восьмерки

шлой подразделение фейс-контролеров. За дверью что-то вроде комнаты отдыха — глубокие кресла и пейзажи с девушками нью, далее располагается ресторан-кальянная. Просторное подушечно-диванное помещение, условно разделенное на кабинки шелковыми шнурами, очевидно поощряет долгие посиделки. G8 это не «большая восьмерка», здесь все названо своими именами: G это известная точка наслаждения, а 8 — перевёрнутая бесконечность. Обстановка довольно богата — всюду бархат, замысловатые оконные решетки, многоуровневые люстры, многоцветные шары-светильники в арабском стиле, вручную расписанные потолки в

мягких коричнево-пастельных арабесках (они остались от «Магриба»). Музыка потише, разговоры примечательные: «Узнай, шиншиллу еще можно взять? Что? Шуба? Зачем мне летом шуба? Живую! Забились, во вторник заеду». И цены, разумеется, повыше. За мясное ассорти с ростбифом, бастурмой, филе барашка и куриным рулетом просят 320 руб., за лосося гриль с бланшированным болгарским перцем и цукини 720 руб., а за ассорти барбекю с ягнёнком на косточке, куриным кебабом и говядиной на лаваше и вовсе 850. Но придаться к этому всему сложно. В супе из шпината с нуттом (290 руб.) большие кусманы мягчайшей баранины; в супе из морепродуктов (280 руб.) приличное количество лосося и судака. Долма (220 руб.) явно ручного производства, салат из авокадо с тигровыми креветками (420 руб.) сопровождается элегантным соусом из того же авокадо, оливкового масла и сока лайма. Из десертов лучшее — оладушки гатаеф (250 руб.), пять закрытых блинчиков с творогом и грецким орехом в меду. К ним бы да кофе по-восточному, а вот почему-то нет его. Хотя где еще пить кофе по-восточному, как не в этом полулежачем лаунже. Из напитков свежавыжатый сок (200–400 руб.), молочные коктейли (180 руб.). И кальяны приносят — в яблоке (на воде 1300 руб., в молоке 1500 руб.), в ананасе (1500–2000 руб.), обещают кальян в арбузе (3000 руб.). Сиди, кури хоть сутки — работает G8 круглосуточно. А выпить можно в другом зале, ночном, с красными диванами-курдонерами и диджейской сценой. DenisPopovbar (****1/2) «Аль-Шарк» (***1/2); G8 (****1/2)

ФРАНСМАННИ®
для наслаждения

ОТКРЫТА ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА
ресторана Fransmanni

летнее предложение
ГРАФИН МОХИТО

700 руб.

Sokos Hotel Olympic Garden
Батайский пер. 3А
тел. +7 812 335 22 70
www.sokosrestaurants.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧЕРНОЕ МОРЕ

ПЛЯЖ

ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ
6 ИЮНЯ

LOW BUDGET FAMILY
(DENIS SIMACHEV BAR)

93 55 33 4
КРЕСТОВСКИЙ ОСТРОВ ЮЖНАЯ ДОРОГА, 6, корпус 1
WWW.DECADENCEGROUP.RU