



«Русская рыбалка»

ным камином оттенка топленого молока. Сигары из хьюмидоров, вино из погреба. В меню a la carte борщ с тостами из фуа-гра (550 руб.), пенне с жульеном из овощей и песто (650 руб.), морской окунь с пюре из зеленого горошка (1500), крем-брюле (500). По воскресеньям сервируют бранч с 12.30 до 15.30 (1700 руб., детям в половину меньше). С крытой террасы — вид на Финский залив и форт Тотлебен. Завтраками (700 руб., детям опять-таки вдвое дешевле) кормят в зале «Ротонда», который занимает пространство эркера в противоположной стороне «Дачи». Тут пастельные тона, белоснежные скатерти, свежие цветы и тоже своя площадка на воздухе с видом на ярко-синий бассейн и спа. Завтраки сервируют с восьми до одиннадцати, наесться можно на целый день: море холодных закусок, ассорти сыров, йогурты, фрукты-овощи, местные десерты, выпечка и даже куриный бульон.

Сразу за Сестрорецком **«Рыба на даче»**. На воротах вывеска и собственно ры-

ба. В экстерьере березы с осинами и река Сестра, в интерьере камин, светлая сона, раскидистые люстры и чугунные светильники. На нижней террасе собираются с начала лета жарить шашлыки. Остальные радости прежние, домашняя паста с морепродуктами (490 руб.), пицца с карпаччо из лосося и шпината (475 руб.), горячий шоколадный кекс (265 руб.).

По Приморскому шоссе уходим налево и после некоторых поисков наезжаем на стекляшку ресторана **«Атлантис»**, симпатично приткнувшуюся к основной роще в Солнечном. Залов много, но имеет смысл взойти на самый верх, на открытую террасу, и оттуда обозреть пляж «Ласковый», параглайдеров с мотором, пересекающих над заливом, ну и сам залив. Закусывать томатным супом-пюре с копченой олениной (300 руб.) и тальятелли с сепией (500 руб.). Детского меню нет, а вот карандаши и игрушки найдутся. Если надо развлечь детей, езжайте в **«Сказку»**, где коза Соня, вислоухий кролик Тося и три шин-

шиллы друг на друге. Корзины с апельсинами, резные буфеты, потертые половицы, нежно-салатовые доски потолка — этакая помесь дворянского гнезда и избышки на курьих ножках. Хорошо тут поработала компания «Гинза». Съесть можно хачапури по-аджарски (390 руб.), гурьевские блины (370 руб.), пельмени с олениной (480 руб.). Много посадочных места и снаружи, под зелеными яблоками, трогательно свисающими с молодых сосен, на прощание взрослых и детей одаривают леденцами.

Дальше по Приморскому недавно открытый ресторан **«Барашка»** довольно строгого и даже чопорного вида. Еду

суют смешанную, с легким акцентом на восточную, в винной карте более пятидесяти позиций. Любителям танцев тоже имеет смысл сюда наведаться: часть обширной уличной террасы планируется отдать под телодвижения. Рядом филиал кафе **«У камина»**, это было одно из первых заведений, встроившихся в благодатную нишу еды с видом на залив. Обслуживание здесь вот уже как двенадцать лет как хромает, и семь процентов чаевых в счет включают, и меню открывается просьбой не приносить с собой продуктов, а клиент все едет и едет. Ностальгирует над азербайджанским «Караван-сараем» (600 руб. за бутылку) под кюфту-бозбаш (250 руб.). Не понравится фрикаделька — отдайте репинским котам, им тут позволяют дежурить.

Ресторан-отель **«Касабланка»** получился из бывшего заведения «У композиторов» при соответствующем Доме творчества. Зачем-то «Касабланку» надежно скрыли высоким заборо — с дороги не видно благоустроенных каменных дорожек, голубых елей и столбов с языческими божками. Внутри симпатичные беседки в пестром восточном стиле и бассейн, причем не только для постояльцев отеля, но и для посетителей ресторана. Меню тоже пестрое: капрезе (350 руб.) и карпаччо из сала (280 руб.), оливье по-царски с крабом (470 руб.), лагман (350 руб.). Большой выбор кальянов. Кроме курительных приборов есть шезлонги и дартс. Зато **«Русскую рыбалку»** с шоссе не только видно, но и слышно. В смысле, слышен запах «Зоопарка имени Чебурашки»: ослик, индюк, коза, кролики, черная овечка. Меню здесь обширней, чем в одноименном городском ресторане: тройная уха (448 руб.), розовые креветки, кальмары, мидии, раковые шейки под соусом винегрет (698 руб.), вареные раки (968 руб. за полдюжины). Пиво сюда везут из «Карла и Фридриха». В трех прудах ходит стерлядь и форель, с деревянного понтона можно ловить: снасти поднесут, наживку прицепят. За три года вообще мало что поменялось: доставка домой, подстриженный газон, меренга к кофе и бескрайний песчаный пляж.

В ресторане **«Бастион»** меню почти обнимает необъятное и, пожалуй, напрас-



«Сказка»

**ЕСЛИ НАДО
РАЗВЛЕЧЬ
ДЕТЕЙ,
ЕЗЖАЙТЕ
В «СКАЗКУ»,
(ГДЕ КОЗА
СОНЯ, ВИСЛОУХИЙ
КРОЛИК ТОСЯ И ТРИ
ШИНШИЛЛЫ ДРУГ
НА ДРУГЕ**



«Пристань»