



Не надо ждать от «Черного моря» вычурного антуража, здесь все просто: солнце, воздух и вода



Несмотря на новшества в «ленконцертновском» интерьере, «ленинградское» обаяние никуда не девалось

барную стойку, занавески танц-зала раздвигаются, и начинается понятно что. Хотя тут и днем активно: то кто-нибудь в бассейне нырнет, то зонт рухнет, то по большой воде что-нибудь проплывет. Полуодетые дамы щеголяют антицеллюлитными достижениями прошедшего сезона. Демократично. Одуванчики в стаканчиках. Только морем не пахнет. Зато местное тирамису (260 руб.) лучшее в городе.

Концерт без заявок

Когда в бывшем здании фабрики Рихарда Лангензипена зимой прошлого года открылся ресторан «Ленинград», казалось, что это навсегда. Казалось, что в этом кирпичном доме в глубине Каменноостровского он был и раньше. Проектировали ресторан полгода, потом десять месяцев строили. В «Ленинграде» было буржуазно как в кино: грамотно поделенное гигантское пространство, рассеянный свет, смыслообразующая эстрада, винтажные фужеры и торшеры на длинных ногах. На больших экранах мягко светились шпили и купола цвета сепии, плыли колонны и держали небо атланты, колыхалась фонтанная зыбь. Ленинградским был не столько дизайн, сколько идейный масштаб. В соответствии с ним сюда заезжали и артисты: Боярский, Агузарова, Кобзон, причем не поесть, а выступить. Довлатов называл Ленинград наименее советским городом России. «Ленинград» был водочно-закусочным памятником фантастическому городу, где есть и Довлатов, и осетрина с хреном. В мае нынешнего года «Ленинграда» не стало. А стал очередной филиал сети баров XXXX. Если кто не знает, это такие бары не для бар, бары, чтобы набухаться, упасть под стол или поплясать на нем.

Тут в пору достать платки и зарыдать. Не надо слез. Надо приходиться не вечером, когда под столом и на столе, а днем. Днем то «ЛенКонцерт» выглядит почти как «Ленинград». Беленые стены приобрели естественный кирпичный вид, их украсили фотографиями медийных лиц. Битлы, Монро, Боуи, Кейт Мосс, разные другие — неопознанные, но, видимо, знаменитые. В самый центр зала вlepили барную стойку, а на нее повесили Маргарет Тэтчер в полный рост. В Европе, знаете, тоже полно таких баров с фотографиями на стенах. Разница в том, что замечательных людей снимали прямо там, где висят их фото, и под каждым — живой автограф.

Пусть громоздятся над барной стойкой

многочисленные мониторы и пусть вынесли плюшевые симпатичные стулья — в этой двойной экспозиции «Ленинград» не то чтобы просвечивает сквозь «ЛенКонцерт», он просто остался, где и был. Остались светлые кожаные диваны, остались торшеры в своих углах, вся посуда на месте, все те же восьмиугольные звезды на высоченном потолке, и конечно же ничего не случилось с лестницей а-ля БКЗ, ведущей в антресольный этаж. Сохранена и питательная концепция — кухня русская плюс новая русская, те же пельмени с мясом (340 руб.), борщ с бужениной (290 руб.), фуа-гра под ежевичным соусом (870 руб.), наполеон (280 руб.).

На прежнем же уровне не только концепция, но и еда. В ельцинском супе (420 руб.) куча упругих белых грибов и аккуратные пельмени сопровождаются порцией рыночной сметаны. В сырном супе (320 руб.) спаржа зеленая, лосось копченый, а картофель молодой. Две башни моцареллы буфало с помидорами (370 руб.) это именно свежий сыр со сладчайшими помидорами. В котлете по-киевски (420 руб.) все вытекает откуда и куда нужно, рядом примостились пюре и дольки подомашнему подмаринованного яблока. К бефстроганову (540 руб.) претензий тоже не имеется. В алкогольном списке все нужные пункты, от водки с виски до портвейна с хересом. Для предпочитающих невысокий градус наливают замечательный медовый хмельной квас по 100 руб. за стакан — тоже «ленинградское» наследство.

Все это, повторюсь, днем. Ближе к ночи появляются развеселые молодые люди, по виду те, кто не прошел фейс-контроль напротив, в «ДенисПоповаре», и начинается дискотека с девочками на барной стойке.

Время покажет, можно ли соединить ежа и ужа, приличный ресторан и ночное хрючево. Почему бы и нет — если, конечно, не вешать на потолок галстуки, а на стены коллекцию футбольных трусов и постеры группы «Кар-мэн», как это происходит в других точках XXXX. Ну и если нанимать добросовестных уборщиц. Кто ходил в «Ленинград», могут это занятие продолжить — он жив, он просто изменился в лице. Только приходите пораньше, и не в те дни, когда в «ЛенКонцерте» обещают давать концерты «российских рок- и поп-групп».

«Черное море» (*****)
«ЛенКонцерт» (****1/2)

КАК И ПРИСТАЛО
ЛЕТНЕМУ ПЛЯЖНОМУ
ЗАВЕДЕНИЮ, ЕСТЬ
СОБСТВЕННО
ПЛЯЖ,
БАССЕЙН,
НЕСКОЛЬКО
БАРОВ,
РАЗВЕСИСТЫЕ
ЗОНТЫ, ЗАРОСЛИ
ЖИВЫХ ЦВЕТОВ,
ВОЛЕЙБОЛЬНАЯ
ПЛОЩАДКА

сейн, несколько баров, и много разнородных посадочных мест, от матерчатых кушеток до ротанговых стульев, и развесистые зонты, и заросли живых цветов, и волейбольная площадка.

Генплан помещения менять не стали принципиально, он сохранился с прошлого года «Песка». Можно засесть на воздухе под навесом, зонтом или открытым небом. Можно пойти в зал с нарядной сервировкой, грифельной доской с блюдами дня и треугольной крышей, сквозь которую упорно лезут солнечные лучи. Мож-

но улечься на шезлонг или приткнуться у бара. Пожалуй, лучше всего сидится за дощатым помостом у самой воды, где четыре беседки-вигвама со столиками, низкими пуфиками и где практически тихо — раскаты му сюда доносятся лишь слегка.

Выпить есть, и много. Коктейлей около сотни. Просекко наливают по 250 руб. за 150 мл, самая дорогая бутылка вина, «Шамболь Мюзини Гран крЮ», стоит 5350 руб., то есть по совести. На кухне командует Дмитрий Бобрович из переметнувшегося «Ленинграда», кормит с упором на восточное: мантами (260 руб.), кутабами (180 руб.), кебабом (400 руб.) и аджап-сандалом (300 руб.), привлекает приезжих специалистов — самсу и лепешки в глиняном тандыре пекут исключительно узбеки. Самса (180 руб.) пахучая и жирная, с острым соусом, из лепешек, пожалуй, самые удачные те, что с луком и паприкой (100 руб.). Достигает цели шашлык из курицы (340 руб.) с овощами и зеленью. Те же этнически безупречные люди занимаются узбекским пловом (300 руб.) — разумеется, по всем канонам: на курдючном сале, в казане на углях, с красным ферганским рисом, бараниной и нутто, отдельно подаются сухофрукты. Хотите космополитической еды — пожалуйста сэндвич на чабатте с жареным телячьим языком и зеленым салатом (260 руб.) или стейк из лосося (420 руб.). Супы по сезону холодны: забористого гаспачо (200 руб.) несколько маловато будет, холодного борща за те же деньги наливают раза в два щедрее. Ладожская корюшка (400 руб.) запланирована на весь июнь; готовят ее на мангале, но при желании могут сделать и на пару.

Городу нужны такие мини-курорты. Хорошо тут. Алтайских раков (100 руб. за штуку) варят с укропом. По выходным наливают хаш (250 руб.), его подают с сухим армянским лавашем, рубленым дайконом и соусом из чеснока, соли и кинзы. Сами мешают лимонад с мятой, лаймом и лимоном (450 руб. за литр). Бирюзовую воду в бассейне чистят каждый день. К лежачкам (500 руб. за день) выдают полотенце. А вечером подтягиваются диджей, встают за