



Не нпронпрплпропо

блины с икрой? Правильно, к грузинам. Сначала к Майе ездили в кафе «Кварели» на Петроградскую сторону. Потом организовалось «Сакартвело» на 12-й линии Васильевского, которое третий год подряд заполнено под завязку, просто так вечером не придешь, надо обязательно заказывать столик. Потом появилось заведение на Невском, где командовала дочка Майи, красавица Софики; к сожалению, эта точка закрылась спустя год, уж такая в городе главная улица — большая помойка.

Теперь Майя добралась до Купчина. Обстановка в южном «Сакартвело» на углу проспекта Славы и Бухарестской очень простая: серо-болотные занавески в аккurateную складку, стены оттенка увядшей розы, барная стойка под кирпич, фигурки грузин в папах, картины из Тбилиси и артист Кикабидзе из динамиков. Серые полотняные скатерти, виноградная лоза обнимает люстру и светильники. Понятно, сюда не за дизайном приходят. Стряпает кахетинец Серго Рамишвили, и от запахов с кухни хочется всего и сразу. Обжигающего лобио (220 руб.) с мятой и кинзой в горшочке. Баклажанных «язычков» с бархатной ореховой пастой (250 руб.), на которой не экономят, кладут от души. Куриного сациви (220 руб.) премиальной нежности. Прочищающего мозги харчо (140 руб.) с мягчайшей говядиной и головок-ружательным чесночным ароматом или чаклапули (180 руб.) с бараниной, ткемали и тархуном. Духоподъемных пхали (180 руб.) с тем же орехами и свеклой. Чахохбили (320 руб.) с помидорами, реганом и чабрецом. Мцаре, по-грузински значит «острый» (350 руб.), выносят в глиняной сковородке-кеци, там сворчат и урчат кусочки свинины в сацибели с луком, чили и что у них есть еще там.

При этом полезно помнить, что порции здесь гигантские, слушаться Майю и не заказывать много. Впрочем, что не осилите, вам завернут с собой. Да и как не заказывать много, когда еще есть раздел хачапури — по-имеретински (220 руб.), по-менгрельски (350 руб.), кубдари (280 руб.) с мясом и лобиани (250 руб.) с промятой с травами фасолью. В хачапури по-аджарски (250 руб.) внутри пышного, только из печи теста кусочек тающего сливочного масла, перепелиное яйцо и расплавленный жаркий сулугуни. Майя тут как тут, мешая начинку, объясняет, зачем чахох-

били (320 руб.) едят руками и почему к душистому аджапсандау (300 руб.) непременно нужна пресная кукурузная лепешка мчади (100 руб.), печалится о международном положении. Кстати о положении — с ним, то есть с вином, история понятная, глупые политики и все такое. Так что берите-ка черный чай с чабрецом (130 руб.) или тархун (100 руб. за бутылку). К сожалению, нет мацони (но может, и будет) и пахлав (обещают). И хачапури по-царски, на шампуре, тоже нет, за этим на Васильевский. Скоро планируют открыть третий «Сакартвело» — снова на Петроградской.

Слабая инсоляция

Когда в 2003 году на улице Рубинштейна открылся ресторан Tres Amigos, это было событие. Народ ломился. Буритос, энчиладос и кесадийас считались экзотикой, тогда никто и слов-то таких не знал. За шесть лет многие разобрались, что сальса это не только танец, чили не только страна, а буритос практически ничем не отличается от той же шавермы. Не прошло и шести лет, как на проспекте Славы появилось второе заведение под тем же названием. На вывеске обнимаются мультяшные лягушка, пеликан и крокодил; не иначе это три друга и есть. В интерьерах тот же детский сад: ярко-синие стульчики, гигантские муляжи растопырчатых кактусов, аляповатые картинки про южные солнечные пейзажи и подобие муралей на потолке. Веселенькой расцветки скатерки, настенные тарелки, изображающие календарь мая, по углам отсвечивают сомбреро в блестящих стразах. Тут попросторней, чем в номере первом на Рубинштейна — в двух с половиной этажах разместились три зала и большая детская комната, тоже вся в коврах и соляных символах.

В этой латиноамериканской хохломе предлагают севиче по-перуански (300 руб.), эмпанадос по-колумбийски (200 руб.), энчиладас по-мексикански (240 руб.). Красиво все называется. Однако в колумбийских пирожках внутренности из лука и грибов разваливаются на глазах. В мексиканской лепешке очень сухая и с аптечным привкусом куриная начинка (такое случается, например, когда продукт слишком долго держали в холоде). Просто латиноамериканская кухня нео-



Несмрпранпрнпрнпрна

быкновенно разнообразная, сильно пряная и вообще яркая. Здешняя же кормежка представляет собой игры на тему «приготовь консервированные бобы, лук, сыр и помидоры тридцатью разными способами». И хорошую еду слышно за версту, она, простите за трюизм, просто очень сильно пахнет. Здесь еда не пахнет. Не щекочет ноздрей, не захватывает дух, не пьянит, не греет. Какие там, к Уицилопочтли, соляные символы.

Нехватка чего-то главного ощущается сразу, в главном мексиканском супе чили. За 350 руб. получаешь мисочку жидкой ненаваристой и почему-то сладкой похлебки. Величественное название «Энтрада мексикана» (210 руб.) оборачивается бобами, переложенными накрошенным чеддером и помидорами, так что лучшее здесь это треугольные кукурузные чипсы. В севиче (300 руб.) смесь лосося и помидо-

ров обидно разваливается на фрагменты, отнюдь не бодрит изрядным количеством уксуса, сопровождается порубленными баночными оливками и, видимо, промышленной сальсой. В салате «Кактус нопалитос» (180 руб.) удивляет не заглавный маринованный продукт, а трудности с его опознанием среди стандартных помидорно-луковых болот с тем же уксусом в придачу. К бурито чили верде (370 руб.), большому завернутому блину с пресноватой свиной, подают смесь из измученной термообработкой брокколи и цветной капусты из заморозки, обильно припудренную перцем. На сладкое фруктовая чиличанга (200 руб.) — те же бесформенные лепешки с бананами и апельсинами, но жаренные во фритюре.

Тут, фигурально выражаясь, колбасу выдают за стейк. Более того, ждать, пока выдадут, приходится мучительно долго. Правда, есть и хорошие новости — просторная стойка, фирменные спички и пакеты, фигурные свечи на столах. По будням до пяти вечера скидка пятнадцать процентов. Не исключено, что ознакомление с «кухней инков, мая и ацтеков» (так пишут о себе сами «Друзья») могло бы пройти успешнее при наличии алкоголя — с бокалом какой-нибудь клубничной «Маргариты» или рюмкой саузы дело бы пошло веселей. Пока для улучшения перистальтики, к сожалению, только «Будвайзер» (170 руб. за 0,33 л), а также «Златопрамен» (80 руб. за 0,3 л). В меню приписка: алкоголь вредит вашему здоровью. Пейте, стало быть, чай из пакетиков за 70 руб.

«Сакартвело» (****)
Tres Amigos (***)

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

реклама