

Комплекс вина и чего покрепче

РЕСТОРАНЫ CLAIRET И «АМРОЦ»
выпивала АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



мать о швейцарцах, решти (290 руб.) — национальное блюдо: картофельные драники в розочках лосося и со сметаной. Четыре супа и семь горячих позиций. Для начала не раздумывая просите паштет из куриной печени с пшеничными тостами и яблочным конфитюром (310 руб.); в сочетании хрустящих тостов, фруктовой субстанции и домашнего паштета сливочное масло с янтарным отливом, пожалуй, даже лишнее. Супы по 190 руб., и все легкие — душистый грибной крем-суп или сырный с креветками и белым вином. Самое лучшее в супе-пюре из брокколи (190 руб.) это чесночные гренки, а самое лучшее в чесночных гренках то, что могут дать добавки. Исправно подносят, как снаряды, бесплатные хлебные корзины со свежим ассортиментом. Нет нареканий и к телятине по-цюрихски с картофельным gratin (720 руб.), гребешки, креветки и кальмары гриль (590 руб.) раскладывают на горячей тарелке. Плюс подвяленный в печке молодой картофель (120 руб.) в кожуре и с укропом. Плюс теплый местный крем-брюле (190 руб.).

Ну и, разумеется, титульный продукт, — кларетом в Европе называется красное бордо. Bordeaux AOC Chateau L'Orangerie 2006 идет по 130 руб. за бокал, 600 руб. за бутылку. Помимо кларета выбор не то чтобы слишком большой, но емкий. В дальнем зале из стены призывно торчат донышки бутылок, у каждой табличка, а если непонятно, растолкует сомелье. У «Жан-Жака» появился серьезный конкурент. Прямо через дорогу.

По-прежнему рассекая волны

Прекратил существование ресторан «Колхида» на Староневском проспекте. Девять лет стояла «Колхида» (что немало), да вот не выстояла. На ее месте открылся ресторан армянской кухни «Амроц», по счету второй; первый уже шестой год действует на улице Передовиков.

Всю жизнь грузины спорят с армянами, кто древней, кто лучше играет в футбол, чья вода минеральней. Новые владельцы решили, видимо, в этнопсихологии глубоко не ковыряться и изменения в интерьере произвели минимальные. И то сказать, не перестраивать же мощные колонны, облицованные каменными плитами, с подсвеченными капителями в виде бычьих морд. Не ломать же многоцветные витражи. Тем более что масштабы идеально подошли новым хозяевам — по-армянски «амроц» это крепость. Остались нетронутыми простор

Углы красного

В конце прошлого года при отеле «Гельвеция» в бывших стенах швейцарского консульства появился ресторан «Консулат». Там было респектабельно: люстры Swarovski, белые кожаные диваны и атласные кресла, блестящие портьеры, картины все больше на батальные темы и в вычурных рамах. Кухню предлагали кавказскую и русскую. Подержался, однако, «Консулат» не более двух месяцев — помещением овладела управляющая компания «Свои в городе» Леонида Гарбара, и в июне здесь открылся винный ресторан Clairet.

Новый антураж делали явно «под Париж»: овальные зеркала, плоские матерчатые абажуры под низким потолком, черно-белые фото на вечные темы, про вино и женщин, рогатые красного дерева вешалки. Три небольших зала. В карминном посредине разместился огромный живой цветок шефлера, в углу белеет мраморный камин; второй зал в болотных тонах, на полках коробки с сигарами и бокалы с пробками. В третьем зале черные стены, золотистый потолок, а светильники алые под старину. Иностранцев граждан больше, чем соотечественников, — и это

не оголтелый турист, а спокойный, мирный контингент в основном пенсионного возраста. И никаких предложений для тургрупп. Но сильней прочего «Кларет» поражает акустической ситуацией. Когда заходишь с шумной улицы Марата, кажется, будто оглохла, — замечательный баланс между звяканьем приборов и тишайшим мурлыканьем Синатры где-то на заднем фоне. За такой аудиоряд, за такое уважение к клиенту можно простить многое. Но прощать нечего, промахов в «Кларете» не наблюдается.

Персонал набирали исключительно по гендерному принципу; мужчин много, предупредительные и внимательные, но без всякой сервильности. Кухню ставил шеф-повар «Строганова» Константин Виноградов. В местном меню позиций еще меньше, чем в «Строганове», и это замечательно. Вот чтоб без этих мучительных раздумий и поисков, ведь чем меньше список, тем, как правило, приличнее еда. (Говорят, за границей есть места, где подают одно-единственное блюдо — но такое, что на ланч сбегается полгорода.) В салатах цезарь трех видов (250–370 руб.) и моцарелла с помидорами (420 руб.), в закуских карпаччо (290–340 руб.) и, как па-

ЗА ТАКОЕ
УВАЖЕНИЕ К
КЛИЕНТУ МОЖНО
ПРОСТИТЬ МНОГОЕ.
(НО ПРОЩАТЬ
НЕЧЕГО,
ПРОМАХОВ В
«КЛАРЕТЕ» НЕ
НАБЛЮДАЕТСЯ)



НИКИТА ИГОРЬЕВИЧ КОМЕРСАНТЪ