



Даже наборный паркет в «Кларете» не отвлекает от главного

ный вестибюль перед входом в ресторан с охранником и люстрой эрмитажного толка и массивные барельефы. На стенах все так же рассекают волны аргонавты и выясняют отношения Медея с Ясоном. разве что исчезли развесистые пальмы, которые громоздились на входе, да и гроздьев искусственного винограда на потолке поменьшилось. Но при фонтанах пластиковая лоза осталась, она раздражает не сильно — может, из-за того, что не имеет нацио-



Смена интерьера в ресторане «Амроц», к счастью, прошла почти незамеченной

не отвле-

НАЧИТА ИНФАНТОВ КОММЕНСАТЬ

нальности, а может, из-за привлекательной алкогольной карты. Выпивку предлагают армянскую, от «Арени Гетаци» (720 руб. за бутылку) до «Арцруни Кишмиш» (1080 руб.); есть знаменитая тутовка — серебряная (180 руб. за 0,05 л, 2700 руб. за бутылку) и золотая и (220 руб. и 3300 руб.) и коньяки, от трехзвездного «Арапата» (160 руб. за 0,05 л, 1600 руб. за бутылку) до «Наири» двадцатилетней выдержки (540 руб. и 5400 руб.). Сплотье приятные наименования, и обстановка такая же: приглушенный свет, прохладно и пустынно, как в храме (или действительно как в крепости?). Официанты обслуживают в белых перчатках. Персонал за барной стойкой, правда, иногда нарушает эту торжественность шумными переговорами.

ванные говяжьим фаршем с аджаром и протушенные в мясном бульоне. Выбор армянской еды огромный, и это при сохранении этнической чистоты, никаких девиаций вроде оливье, руколы или тирамису.

Надо обязательно пробовать древнеармянскую кюфту (660 руб.), перетертую и взбитую, а затем сваренную говядину. Надрезаете, а оттуда сочится сливочное масло; это как котлета по-киевски, только очень большая, круглая и без корочки. Ишли кюфту (360 руб.) это такие кнели из перемолотой говядины и дробленой пшеницы, их едят с лимонным соком. Мацун (180 руб.) отжимают до густоты и мешают с крошкой грецкого ореха, а к мацуну ассорти армянских сыров (360 руб.) — ниточный чечил, рассольный чанах, лори. Чудо-амроц из баклажанов (260 руб.) — взбитый овощной мусс с чесноком, спе-

циями и армянской лепешкой-папирусом. Рекомендуется к употреблению ереванский бозбаш (360 руб.) с бараниной, растомленными овощами. Тжвжик куриный (340 руб.) — потрошки, жаренные в курдючном сале, болгарским перцем и многими травами. Армяне народ очень травоядный; говорят, у себя в горах используют больше трех сотен растений. У нас столько нет, но свежую зелень в «Амроце» всюду кладут. Чуден степанакертский хлеб (300 руб.), точнее, масляная горячая лепешка — у нее внутри шпинат и щавель с черемшой.

Сервировка и подача банкетные. Тут увлекаются, как в советские времена, резбой, и в каждой тарелке морковка, похожая на ананас, свекольная розочка, фигурные огурцы. Собственно, «Амроц» это и есть место для банкетов. В августе планируют открыть второй этаж на четырьеста мест плюс балкон на сто пятьдесят. Армянская, как и многие восточные кухни, предполагает посиделки многолюдные. В меню есть запредельные по размаху предложения. В тандыре запекают барашка (12 000 руб.) или поросенка (9970 руб.), не говоря о такой мелочи, как целый гусь (1560 руб.) или утка (1320 руб.). Барашка с поросенком повезут с улицы Передовиков, тандыр установлен именно там, но до Староневского домчат быстро, тут недалеко. На визитке написано: элитный армянский ресторан. Не знаю, может, для улицы Передовиков и элитная, а для Староневского просто хорошая еда. Круглосточная, кстати.

Clairret (*****)
«Ампу» (****1/2)

DECADENCE GROUP

МЯСО - ЕСТЬ - ЗДЕСЬ

KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR
KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR KOROVABAR

ОТКРЫТИЕ В МАЕ
МОСКОВСКИЙ ПР., 97
(812) 388 30 25

УП. КАРАВАННАЯ, 8
(812) 314 73 48

ПР. ИСПЫТАТЕЛЕЙ, 37
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР MILLER
3 ЭТАЖ (812) 986 26 65

WWW.DECADENCEGROUP.RU

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