

Еду в этой сельской простоте предлагают смешанную. В меню теплый салат с куриной печенью, жаренной с виноградом, и руколой (380 руб.), садовый салат из зелени, помидоров и огурцов, заправленный пахучим семечковым маслом (320 руб.). Супы готовят как холодные — терпкий гаспачо с базиликом (320 руб.) и свекольник (290 руб.), так и горячие — варят густую солянку (350 руб.) и взбивают крем-суп из лосося (390 руб.). Обязательное летнее предложение — шашлыки из курицы (430 руб.), из лосося (480 руб.) и из ягненка (790 руб.). Не обошлось и без кавказского. Есть и сациви (250 руб.), и долма (250 руб.), и кутабы с зеленью, с сыром или с картошкой (250–300 руб.), и кебаб из барашка (520 руб.). Берите обязательно садж-кебаб за 410 руб.: приносят огромную сковородку на горящих углях, в сковородке на лаваше разлегся печеный картофель, на картофеле — баклажаны гриль, а по центру сковороды урчит и скворчит огненная смесь свинины, лука, помидоров и болгарского перца. Наваристые чанахи (340 руб.) подают на европейский манер, в тарелке. Черемшу кладут в салат «куку» (320 руб.), он же кюкю или чучу, азербайджанский воздушный омлет с шавелем, шпинатом, зеленым луком, присыпанный гранатовыми зернами. Та же черемша, протушенная с тем же многотравьем, густым слоем укутывает телятину в плове сабза (310 руб.); ею сервируют все блюда на гриле, а в июле и вовсе устроят неделю этого дикого чеснока.

Летом привольнее сидеть на просторной террасе с цветастыми диванами, соломенными абажурами-колпаками и зарослями анютиных глазок или на песочном пляже в стометровой доступности; шашлык с солянкой туда вряд ли понесут, а плоды, сырную тарелку (430 руб.) или фруктовое ассорти (1200 руб. за 2 кг) — запросто. Разумеется, очень много разнообразной выпивки. Безалкогольное предложение тоже привлекательное: морс, клюквенный и малиновый (180–220 руб. за 300 мл), молочный коктейль за 200 руб. или клубничный мохито за 430 руб.

Подводный ход

В нашем морском городе очень мало стоящих рыбных ресторанов — два «Порто Мальтезе», где у красавцев-официантов сербский акцент, перегруженный морским антуражем «Тритон», пара «Рыбалок» со своими прудами, камерная «Матросская тишина» и средиземноморская «Сардина». На этом не то чтобы безрыбьи, но недорыбьи ресторатор Игорь Мельцер, имеющий прямое отношение к двум последним заведениям, в начале лета открыл еще одно, на этот раз именное — Meltcer Fish House на Школьной улице в Приморском районе.

В рыбных местах охотно украшают стены сетями, лепят вместо окон иллюминаторы и завешивают их парусами, а к потолкам крепят композиции из морских



Интерьер Meltcer Fish house самый лаконичный из всех ресторанов господина Мельцера

звезд, русалок и спасательных кругов. Что-то в этом роде обещает и оформленный черным тонированным стеклом фасад «Рыбного дома». Но то ли времена теперь не тучные, то ли господин Мельцер презрел оформительские каноны, — обстановка приятно удивляет крайней простотой: однотонные неброские стены, диваны благородного коричневого цвета, точнее, оттенка самой корицы. Помещение небольшое, поэтому много зеркал. Самые необычные детали интерьера — стеклянные неправильной формы сферы с лампочками внутри. Водную стихию представляет небольшой аквариум с осетрами.

Кормят в «Рыбном доме» не только рыбой, но и другими подводными гадами. Можно посетовать разве на то, что в меню нет знаменитого супа буйабеса, а так предложение весьма респектабельное. Одних горячих позиций полтора десятка. К большому стейку из палтуса (698 руб.) прилагают белые грибы, спаржу и соус из раков. Целиком запекают дораду и сибаса (по 684 руб.). Запекают в фольге стерлядь (176 руб. за 100 г). Предлагают раков; этим летом они вползают в моду, хотя в России их всю жизнь ели, пока не пришли глобалистические креветки. Сезонный деликатес, красный как рак, с поджатым, как положено, хвостом, сваренный в белом вине (86 руб. за штуку), приносят в укропном бульоне торжественно, в трех посудинах. Креветки тоже есть — тигровые, жаренные с помидорами, чесноком и зеленью (338 руб.).

Работа с рыбой требует виртуозности и очень высокого профессионализма. Продукт капризный, быстро теряет единственную степень свежести и богат костями. Вот, например, фаршированный лещ с соусом из каперсов и горчицы (248 руб.) — какая блестящая была задумка, но нежный рыбный рулет загублен на началь-



ФОТОГРАФИИ: АНДРЕЙ КОЗЛОВ

ном этапе, так как вынули из него не все косточки. Обидный результат для места, где шеф-поваром трудится опытный француз Франк Валла, который, кажется, на рыбе вроде как собаку съел. Равиоли с раковыми шейками (392 руб.) явно не задались — не равиоли, а пережаренные пирожки с соленым суховатым фаршем. Гарнир к филе кефали (446 руб.) замечательный — припущенные нити цуккини и фаршированный карамельным луком помидор — а вот сама она жестковата и слишком загримирована панировкой.

Зато есть спецпредложение: шесть устриц Four seasons №3–4 плюс бокал вина

(100 мл) за 485 руб. Устрицы приносят в раковинах, а naturel, впрочем, на столах и винный уксус, и оливковое масло. Вина вообще много. Алкогольная карта обширней, чем продуктовая, и устроена так, что услуги сомелье не нужны: каждой винной строчке соответствует перечень рекомендуемых блюд. Допустим, под Valpolicella Classico DOS Ripasso (1220 руб. за бутылку) советуют употреблять говяжье карпаччо или пасту с овощами, а с чилийским Sauvignon Blanc (950 руб.) надо брать краба, палтуса или дораду.

Есть и мясной раздел, где фигурирует, например, филе говядины с перченым соусом (554

руб.) или свинина, тушенная в пиве с можжевельником (383 руб.). Предлагают также борщ по-украински с телятиной, салом, чесночными пампушками (158 руб.) и превосходный луковый суп на белом вине с запеченной сырной коркой (194 руб.). Для вегетарианцев предлагают рататуй (284 руб.), гречку с пармезаном (365 руб.), приготовленную в стиле ризотто, и саморизотто (293 руб.) с горгонзолой. Карму заведению портит громкая итальянская музыка. А так хорошо, приветливо. Главное, рыбой не пахнет.

«Черемша» (****)
Meltcer Fish House (****)