



НИКИТА ИВАНТОВ/КОММЕРСАНТЪ



НИКИТА ИВАНТОВ/КОММЕРСАНТЪ

На дебаркадере «Ласточка» сделали ставку на воду и открыточные виды, не прогадав

ной стойкой, неоновая подсветка отражается в зеркале. Внушительная кубатура грамотно разгорожена стеклянными стенами. Можно усестся в глубине, под мерцающими синими лампами, или устроиться у панорамных окон, где светлей.

Конечно, никакой это не бар, а ресторан. Мясной. Но пока еще до этого мяса доберешься. Меню внушительное, глаза разбегаются уже от закусок: ташкентские грунтовые помидоры (320 руб.), свежий шпинат с цыпленком собственного копчения с ржаными сухариками и кедровым орехом (250 руб.), придумка шеф-повара Алексея Котова — теплая куриная печенка, присыпанная кунжутом и сопровождаемая свежим огурцом и пережаренным луком (230 руб.). Горячий козий сыр с базиликом в хрустящих подпеченных конвертах из тонкого как папирусная бумага теста (380 руб.) забросан перьями молодого зеленого лука и подается с томатами и солончатой паштетом из маслин. Среди суповых новинок холодный борщ с ветчиной (180 руб.) и суп с белыми грибами на курином бульоне (220 руб.). Помимо классического бефстроганова (360 руб.) есть еще фишстроганов (из лосося, 380 руб.) и чикенстроганов (известно из чего, 320 руб.).

Сеть «Коров» едва ли не самый успешный проект Эдуарда Мурадяна, на каждом адресе выполняются стандарты качества. В любой «Корове» заказываешь, допустим, форель, и получаешь розовое чудо, запеченное в фольге с вялеными помидорами, душистым базиликом и моцареллой (390 руб.). Или, допустим, филе миньон (390 руб.), запомнившийся полгода назад, совершенно не изменился: два куса отлично приготовленной вырезки, припорошены веточками розмарина и припудрены перцем розе, в сопровождении рукodelных соусов, томатного и песто, и овощного салата.

И стейки те же. Мраморная американская говядина, зерновой откорм. «Нью-Йорк» (980 руб.), стриплойн (990 руб.) и биштекс (1130 руб.) сервируют на деревянной доске; стейки размеров XXL, полукилограммовые рибай (1350 руб.) и «Шатобриан» (990 руб.) — на мраморной подставке, чтобы подольше не остывали. У поваров принято считать, что хорошее мясо начинается после первой тысячи стейков; только на Караванной с момента открытия съели полторы тысячи коров. А стейков, стало быть, шесть тысяч. Все так же можно захватить с собой сырое мясо со скидкой двадцать процентов. Все тот же прекрасный местный хлеб (100 руб. за корзину); скоро собирают-

ся запускать собственное хлебобулочное производство, будут печь ржаной хлеб на квасе и с грибами, хотят делать торты на заказ. То же молоко в бутылочках (150 руб. за 0,7 л), тот же шеф-сомелье Леонид Стерник. И вышколенный персонал такой же. И пухлые профитролы (160 руб.), наполненные воздушным творожным кремом, по-прежнему надо окунать в другой крем, густой и шоколадный. А десертную новинку, шоколадное суфле за 200 руб., еще доводят до вкуса. Шеф-повар говорит, что не идеальный пока вкус получается.

Ты все пела

Этим летом в город влетели было сразу две «Ласточки». Дебаркадер с таким именем зарегистрировал Роман Бурцев, владелец столичного клуба «Солянка»; ресторан-теплоход с таким же названием планировался к спуску на воду компанией Ginza Project. Столичная ласточка оказалась первой, так что «Гинзе» пришлось переименоваться в «Волгу-Волгу». «Ласточку» собирали на Крестовском острове, там же пошумели на открытии и отбуксировали на Университетскую набережную, в створ Менделеевской линии. Снаружи эти три плавучих причала — сама скромность: серые крыши над серыми павильонами. Внутри, в общем-то, тоже. Дощатый пол и весь в перекрытиях потолок, белые столики, плетеные кресла, круглые шары светильников на длинных шнурах. Этот речной быт украшен спасательными кругами, ромашками на столах, незабудками в кашпо и мотоциклом марки Klevermoto (еще одно из увлечений господина Бурцева). Похоже на большую просторную столовую о трех плавучих платформах; дальняя, у самой воды, наиболее комфортабельная, с диванами, подушками, шезлонгами и пледами. Эта оформительская простота и даже некоторая безликость, пожалуй, к месту — чтобы качаться на волне, наблюдая открыточный экстерьер, интерьер особо не нужен. Непрост здесь разве что спуск к туалетной комнате. Настолько, что кавалерам приходится страховать дам.

Здесь же ресторанные ходоки, как правило, настороженно относятся к столичным проектам, но Роман Бурцев не устает подчеркивать, что сам-то он местный, — настолько, что даже московская «Солянка», по его мнению, петербургское место. «Солянка» известна разнообразными музыкальными экспериментами, интересами под старину и неплохой едой. Это и клуб, и бар, и ресторан, даже дизайнер-

ский магазин свой под боком имеется. При «Ласточке» магазина нет и быть не может, поскольку проект летний, а музыку-то крутят — на одном из понтонов установлен диджейский пульта, по выходным обещают тематические вечеринки. Здесь же собираются читать лекции по современному искусству и устраивать кинопоказы; в августе, например, будет авторское кино с фестиваля Open Cinema. Это все справа от сходней, если смотреть с берега; в данной части тоже много столиков и шезлонгов, но действует только барное меню. Весь нужный алкоголь в наличии: пиво-водка, сангрия, вина.

Меню лаконичное, но все разделы имеются: закуски, супы, горячее. Еда пестрая. Хумус (190 руб.) доставляют прямо из сиенагоги, чизкейк (220 руб.) — из «Гарсона». А вот баклажанную икру (190 руб.) делают сами. Вполне доступно карпаччо из говядины (390 руб.) и моцарелла с помидора-

ми за такие же деньги, хороши домашние рулеты из лосося с начинкой из спаржи и сыра «Филадельфия» (360 руб.). Для главной городской набережной еда очень и очень неплоха. Правда, дороговат тайский салат с ростбифом — 340 рублей за смесь зеленых листьев помидоров, огурцов и кусочков холодной говядины, одобренную заправкой настолько острой, что о вкусе всего остального можно разве что спорить. Лучше взять домашний чизбургер (290 руб.) с изрядной порцией печеного картофеля. Окрошка с редисом, огурцами и колбасой (190 руб.) приготовлена как для себя — на кисленьком кефире, с овощной гомогенной нарезкой. Шашлык куриный (280 руб.) замечательный, его приносят на лаваше с ворохом зелени. Предлагают домашние лимонады с яблоком и мятой, из облепихи с эстрагоном, из фиников и из брусники (310 руб. за 700 мл) и свежавыжатые соки (180–320 руб.).

В городе появилось еще одно место, откуда можно увидеть разводку мостов: «Ласточка» работает до шести утра. Ночью тоже кормят, но меню сокращенное. А с девяти до часу дня дают позавтракать: омлет (90 руб.), круассаны с джемом (60 руб.), творог с фруктами (130 руб.) и каши (90 руб.).

Korovabar (*****)
«Ласточка» (****)

DECADENCE GROUP

NOŽE

FRANCE

LIVE

23.00

11

июля

ВЕЧЕРИНКА ИЗ СЕРИИ

POINT OF TASTE*

93 55 33 4

КРЕСТОВСКИЙ ОСТРОВ ЮЖНАЯ ДОРОГА, 6, корпус 1

WWW.DECADENCEGROUP.RU

Сигареты сертифицированы

Центр вкуса

INVENTING

МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ:

КУРЕНИЕ ОПАСНО ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

18+

реклама