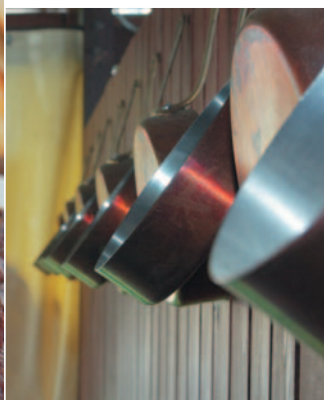




Еда в открытую ЛЕТНЕЕ КАФЕ «КРУЖКА» В ОТЕЛЕ RENAISSANCE

Екатерина Орлова

ЛЕТОМ люди предпочитают душным ресторанным залам открытые террасы, и почти все заведения стараются работать в этом актуальном направлении. В Самаре теплый сезон продлится еще как минимум до конца сентября, и у горожан есть пара месяцев, чтобы ознакомиться, если еще не успели, со всеми летними площадками города.

В отеле Renaissance уже не первый год работает открытый «Пивной дворик», но в этом году в связи с его большой популярностью не только у постояльцев гостиницы, но и у самарцев было решено открыть еще одно летнее кафе. Оно называется «Кружка» и располагается во внутреннем дворе гостиницы, что одновременно можно считать как его минусом, так и плюсом. С одной стороны, из кафе открывается не самый романтичный вид на парковку отеля, с другой — оно уютно расположилось в тени деревьев, вдалеке от шумной Ново-Садовой.

Интерьер в «Кружке» очень простой, выполненный в стиле дачной веранды, даже, может быть, слишком простой для того, что можно было бы ожидать от марки Renaissance, но вместе с тем вполне соответствующий концепции летнего кафе. Незатейливые деревянные столы и стулья, на столах — горшки с садовыми цветами (кажется, с ноготками), дощатые полы, единственное украшение — медные ковшики, вешенные в рядок на стене, словом, типичная терраса в дач-

ном доме без претензий. Впрочем, когда речь идет о летних кафе и верандах, интерьер — не главное, от кафе на один сезон не стоит ожидать сногшибательных решений, а вот кухня должна быть отменной, особенно в заведении, принадлежащем отелю такого уровня. Шеф-повар самарского Renaissance Виссам Фахури разработал для «Кружки» специальное меню, не повторяющее блюда из In Alto, «Пивного дворика» или Sunlight. Меню ориентировано на возможности кафе — все блюда готовятся непосредственно на его открытой кухне, а более основательные блюда, например, супы, можно заказать из любого другого заведения отеля.

Название кафе — «Кружка» — наводит на мысли о пиве, и его действительно в меню очень много видов: разливное (195-250 руб./0,5 л) и 10 видов бутылочного (275 руб.). Также можно заказать радлер — лимонно-пивной коктейль из «Балтики» с 7Up, правда, как показывает практика, он пользуется популярностью в основном у приезжих. Естественно, основной упор в меню сделан на блюда на гриле. Естественно — потому что ни одно летнее кафе в мире не обходится без барбекю, а еще потому, что Виссам Фахури, ливанец по происхождению, знает толк в шашлыке и в приправах к нему. Можно заказать фирменный бургер «Ренессанс» с картофелем фри (600 руб.), который жарится, как и

все блюда в кафе, прямо при гостях, сочные говяжьи стейки тендерлоин (1150 руб.) или рибай (1550 руб.), степень прожарки, конечно, выбирает гость. Шашлык в «Кружке» можно заказать из свинины или курицы (660 и 680 руб. соответственно). Обязательно стоит попробовать ароматную баранину на косточке (1400 руб.). Те, кто предпочитает мясу рыбу или морепродукты, могут заказать дораду на гриле (880 руб.) или тигровые креветки (1750 руб.). Есть в меню и салаты — ставший уже обязательным для любого ресторана «Цезарь» с курицей (580 руб.) или тигровыми креветками (970 руб.). Также можно заказать немецкий картофельный салат (200 руб.) или свежий салат с беконом-гриль и грибами, подается с чесночным хлебом (340 руб.). Есть несколько закусок: мясная (550 руб.), овощная (320 руб.) и сырная (520 руб.) нарезки, чесночный хлеб (90 руб.) и свежий поп-корн (100 руб.). Надо признать, что цены в «Кружке» — не самые низкие, что вполне ожидаемо от отдельного заведения, но справедливости ради стоит отметить, что и размеры порций производят впечатление. Днем в будни в «Кружку» можно заехать на бизнес-ланч. В него входят салат (нам подали картофельный), горячее блюдо на выбор (нам предложили выбрать форель в фольге или курицу с овощами) и десерт. Стоит все удовольствие 350 рублей, напитки не включены.