



АЛЕКСАНДР КОРЖОВИЧ/КОМЕРСАНТЪ

Сказки Средиземья

Рестораны «КАШТАНЫ» и «НА РЕЧКЕ» рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ

Над городом цветет

Открытие ресторана «Каштаны» на Английской набережной предварялось заметным интернет-оживлением. В чатах кулинарная общественность бурно обсуждала будущее меню, поскольку ресторан курирует Илья Лазерсон, президент Коллегии шеф-поваров Санкт-Петербурга, автор книг про еду и владелец кулинарной студии.

Здесь светло, начиная с прихожей-эркера, украшенной букетами розовых лилий. В трех небольших залах тоже повсюду окна, свет заливает сдержанный прованс с легким ампирным оттенком: потертые буфеты, натуральные дубовые панели, холщовые занавески, элегантные бархатные кресла на гнутых ногах. В свете шаров-святильников мерцают покрытые венецианской штукатуркой стены. На широких подоконниках подсвечники

и витиеватые металлические корзины, на стенах овалы барельефы цвета слоновой кости. За барной стойкой огромный циферблат ручнойковки — стрелки идут в обратную сторону, ясно указывая на то, что часов здесь не наблюдают. В окнах открывается перспектива Большой Невы с доминантой Академии художеств. Под окнами свадебная суэта — под боком Дворец бракосочетаний, поэтому днем проблемой с парковкой.

В весьма лаконичном меню средиземноморские блюда, преимущественно с французским и итальянским акцентами. За чечевичный суп просят 340 рублей, за тыквенный 390. Чечевичный суп густой и шелковистый, и в нем дрейфуют два гренка, запеленутые в подкопченный бекон, и плавится душистое трюфельное масло. Яркий апельсиновый тыквенный суп ласковый и сладкий, здесь бонусом два кусочка фуа-

гра, обжаренные в миндальной крошке.

Бывает, польют стейк вареньем и уже называют это авторской кухней. Но в «Каштанах» другое дело, авторское видно во всем. Карпаччо из семги (350 руб.) считанные секунды запекают в пергаменте вместе с песто на руколе и приносят в виде теплой «книжки». Кнели из щуки (430 руб.) — странная для средиземноморского меню позиция, но щука, как выясняется, водится и в реке По. В кнели кладут пармезан и подают на подложке из шпината. Морские гребешки украшены спиралью апельсиновой цедры, они живописно разметались на гратене из цуккини (670 руб.). Каждое блюдо выносят в двух тарелках, между которыми фигурно сложена крахмальная салфетка. Дореду с фенхелем, каперсами и оливками каламата (860 руб.) тоже запекают в пергаменте и разворачивают уже на столе, чтоб аромат услы-



АЛЕКСАНДР КОРЖОВИЧ/КОМЕРСАНТЪ

СТРЕЛКИ ИДУТ В
ОБРАТНУЮ СТОРОНУ,
ЯСНО УКАЗЫВАЯ
(НА ТО, ЧТО)
ЧАСОВ ЗДЕСЬ
НЕ НАБЛЮДАЮТ