



шал именно тот, кто его заказывал. Консо-ме (320 руб.) подают в маленьком чайнике, чтоб не остыл; полагающиеся к консо-ме профитролы с начинкой из зеленого горшка и бекона идут отдельно, чтоб не размок-ли. С этой же целью соус из манго и баль-замико, сопровождающий салат с копче-ной форелью, перепелиными яйцами-па-шот и ворохом хрустящих зеленых лис-тьев (370 руб.), на тарелке накрыт перевер-нутой стопкой.

На фоне такой заботы чуть суховатое ри-зотто по-милански с шафраном и белыми грибами (350 руб.) кажется мелким недо-разумением. Берите обязательно бруске-ту — большой бутерброд с форелью или ку-риной грудкой с кубиками помидоров, за-мешанными на песто (180 руб.), а на десерт канноли, трубочки из хрустящего кунжу-того теста, начиненные взбитыми сливкам-и с маракуйей (240 руб.). Остро не хвата-ет алкоголя, и он скоро будет — понятно, с преобладанием вина. Собственно каштаны можно отыскать пока в двух блюдах. Каш-танами в соусе деми-глас гарнируют фар-шированного омлетом-болтушкой и белы-ми сухарями целого цыпленка (790 руб.). Каштан добавляют и к тушенным в ви-ном соусе овощам, которые идут к цесар-ке (890 руб.). По осени, как только начнет-ся сезон, обещают каштаны, глазированные шоколадом, и конфеты ручной сборки с начинкой из марципана, миндальной ну-ги и вяленых мандаринов с кешью. Угоща-ют горячим белым хлебом с подтаявшим маслом. Подарком выносят крем-брюле с золотистой засахаренной шапкой или ле-дяной домашний сорбет. Персонал ловит каждое движение клиента. «Удовлетвори-ла ли вас наша еда?». А как же.

В течении

Компания Ginza Project продолжает рас-ширяться. На улице Ольгина близ квар-тала Конституционного суда на Крестов-ском острове появился ресторан «На реч-ке». Сложно представить, что каких-то па-ру месяцев назад на месте «Речки» была просто крыша гребной базы. Под наблю-дением дизайнера Михаила Орлова прямо на крыше возвели стены, облицевали их сланцем, настелили пол. Избегая новоче-ла, нашли старинный кирпич и сооруди-ли из него длинные клумбы. В клумбы по-

садили ромашки с колокольчиками, по де-ревянным опорам пустили девичий вино-град. Последней выстроили парадную лес-тницу, устали ее разномастными горшка-ми, на входе повесили фонари и нарисова-ли логотип ресторана — на размытой аква-рели пышные кроны деревьев у воды.

Тот же открыточный вид — и на про-сторной террасе второго этажа. Она разби-та на уровни-площадки и частично укры-та тентами-шаграми. На ветру колышутся белоснежные занавески и светлые абажу-ры на шнурах. Оформление демократич-ное: стеклянные столешницы, подушки на лаконичных креслах, льняные скатерти. Контрастным пятном выглядят только три алые люстры муранского стекла, достав-шиеся в наследство от Tiffany's Cafe. Для непогоды есть еще одно помещение, внут-реннее, оно поменьше — с темными дива-нами, сосновой барной стойкой и бутыл-ками, будто вмурованными в стеклянную подсвеченную стену. Но в сезон, конечно, тянет на воздух; садиться лучше в самую глубину террасы, ближе к речке Крестов-ке, к деревянным перилам с протянутыми понижу морскими канатами. Вокруг мечта долгих зимних вечеров: блестят ивы, ны-ряют утки, публика принимает солнечные ванны, каменными изваяниями стоят ры-боловы. Добраться до «Речки» можно и по воде, некоторые так и поступают, оставля-я личный транспорт у местного причала.

В кухне, за которой следит Сергей Хан, главенствует фирменный гинзовский стиль — смешанный. Многие его критику-ют, предупреждают о погоне за зайцами, но соседство борща и сашими, пожалуй, удастся Ginza лучше чем кому бы то ни было, — возможно, потому, что этот стиль с нее и начался. Из русского — оливье с го-вяжьим языком (250 руб.) и окрошка на кефире (230 руб.); из, так сказать, обрусев-шего — суши (80–110 руб.) с роллами (210–490 руб.) и цезарь (290 руб. с курицей, 370 руб. с креветками), моцарелла с томата-ми (370 руб.) и стейк рибай (1200 руб.). Плюс кавказское: хачапури (250 руб.), ке-бабы (270–380 руб.), шашлыки (280–1200 руб.). Отдельно готовят мясо на тепане; две жарочные панели установлены тут же на террасе, при них прилавок. Утиную грудку с жирком (210 руб. за 100 г), мраморную говядину (280 руб.) или отлива-



Ресторан «На речке» не закроется с приходом холодов — сидеть можно будет внутри

ющую серебром креветку (160 руб.) приготовят при вас. Пор-ция гребешка на тепане (100 г) стоит удивительно мало — 130 рублей. Цены на некоторые блюда щадя-щие; например за перепелку, распластан-ную на лаваше, просят 120 рублей; птица невеликая, но грызть ее можно долго. Пло-ва за 260 рублей более чем внушительная порция, морковь, растомленная с зирой и барбарисом, покрывает рис с мясом.

Лагману (290 руб.), среднеазиатскому супу с лапшой и бараниной, не помеша-ло бы чуть больше специй. В кутабах с на-чинкой из зелени (220 руб.) перебор с зеле-ным луком. В салате с куриной печенкой (270 руб.) помимо собственно печенки,

исполненной medium, приложена горка помидоров конкоссе, нити свежей морко-ви, шпинат и грибы вешенки замешаны на легком островатом соусе. Достоин пох-валы шашлык из свинины (320 руб.). Уже вовсю подают арбузы (190 руб.). Завед-ние только открылось, но народу полно. Алкоголя много, особенно вина — в основ-ном итальянские и французские, с разде-лением по регионам, наливают и преми-ум-класс, в том числе бокалами. Из безал-когольного квас, морс, тархун (170 руб. за 250 мл). Скоро отремонтируют старый причал, сделают лодочную станцию и на-ладят прокат катамаранов и лодок.

«Каштаны» (****)
«На речке» (****)

DECADENCE GROUP

МОСКВА

RESTAURANT

Лучший вид на Петербург из "Москвы"!

Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18

"Сити — Центр", 6 этаж

тел + 7 (812) 332 — 0200

Охраняемая парковка, заезд во двор с набережной.

реклама

WWW.DECADENCEGROUP.RU