

Барокко и его братья

Ресторан «Летний дворец»
отдохнула АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



баумской «Катальной горки». Оттенки венецианской штукатурки подбирали год. Несколько раз переиначивали плафонную фотокопию тореллиевского «Триумфа Венеры» из Китайского дворца. Посуду закупали в Германии — искали, чтобы виньетки на тарелках сочетались с лепниной.

Пространства грандиозные — одна кухня занимает полторы тысячи квадратных метров. Градус торжественности, что и говорить, высокий. В окружении бронзовых люстр и молочно-белых путти кажется, что обедаешь в музее, причем в крупном. В соседнем крыле дворца к осени заработает еще и камерный отель на девять номеров.

Меню отвечает этому музейно-дворцовому размаху. Шефствует здесь известный по ресторану «Граф Суворов» Михаил Дмитриев. Он опирается на пищевые обычаи русской аристократии. Для наглядности в обстоятельном меню позиции перемежаются цитатами из «Старосветских помещиков» и «Обломова». Обычаи обычаями, а фантазии Дмитриеву не занимать. Жюльен из цесарки со сморчками и белыми грибами (220 руб.) подается в съедобной хрустящей кокотнице из ржаного хлеба. Белоснежное мясо пулярки, замаринованной в имбире и кунжутном масле с кинзой, гарнируется россыпью томленых в соусе из меда и портвейна каштанов, инжира и кураги (540 руб.). Бархатистый и густой суп-крем из баклажанов на сливках дополнен козым сыром (360 руб.). Притом что блестяще выполнена и обязательная суповая программа: щи боярские с копченостями под хлебной шапкой (390 руб.), уха с семгой, осетриной и растегаем с налимьей печенкой (440 руб.), борщ с пампушками на телятине (330 руб.). Ризотто на русский лад варят из перловки (280 руб.). Блины пекут пшеничные, гречневые и красные — на дрожжах, с багряным припеком (160 руб.), пирожки — из легкого теста с тыквой, мясом, капустой (110 руб.), кукурузный рыжий хлеб дают бесплатно.

В фигурной ладье выносят «Царский икорный стол» — пять переливающихся горок, включая осетровую и севрюжку, в окружении лимонов, ломтей домашне-

го пористого хлеба и рукодельного, взбитого с пахтой, сливочного масла. Единственный недостаток, не считая царской стоимости в 3200 рублей, это отсутствие водки, правда, временное. Пока наливают домашний морс (90 руб.), свежевыжатые соки — стоит попробовать ананасовый с базиликом (330 руб.), а запивать домашние соленые грузди (320 руб.) и местную квашеную капусту с клюквой и яблоками (220 руб.) приходится «Сибирской короной» (110 руб. за 0,3 л).

Тут пьянит сама еда. Рулет из судака фарширован копченой горбушей и обрамлен глазурью из домашнего майонеза — к рулету идет карпаччо из маринованных огурцов и тончайшие лимонные дольки, перламутровые капли щучьей икры и хрен с удушливо-терпким духом (340 руб.). Кто не мечтал на уроках литературы о гоголевской кулебяке — здесь этот кулинарный раритет закладывают по канонам, на четыре угла; пирог огромный, на двоих, в шесть слоев (790 руб.). Секрет кулебяки в том, что начинки из осетрины, гречки, грибов и ливера — каждая проложена кусочками трюфеля, шпинатом и сливочным соусом — никоим образом между собой не смешиваются. С бараньим боком (830 руб.), который запекают с тимьяном, чесноком и розмарином целиком и подают по-помещичьи с гречневой кашей, устраивают спектакль: на столе мясо фламбируют, то есть обливают коньяком и поджигают.

Пожалуй, в городе и не встретишь подобного застольного русского разнообразия (а меню собираются увеличивать до двухсот блюд), притом в такой обстановке. «Летний дворец» идеален для банкетов и свадеб. До окончания высокого сезона фонтанов надо приезжать к пяти вечера, потому что с утра кормят иностранных туристов. Пусть рассказывают, чем русские во дворцах не только питались, но и питаются.

«Летний дворец» (*****)



ЗДАНИЕ
ВЫГЛЯДИТ КАК
(АУТЕНТИЧНЫЙ)
ДВОРЕЦ, КОТОРЫЙ
ВПОРУ ЗАНОСИТЬ В
ПУТЕВОДИТЕЛИ

В Петродворцовом районе, между Стрельной и Петергофом, появился новый дворец. С мансардными окнами, полуротондами и римско-дорическими колоннами. Несмотря на то что здание новое, выглядит оно как аутентичный дворец, который в пору заносить в туристические путеводители. Здание четыре года проектировали, три строили. Фасад, ни много ни мало, создавали по архивным чертежам гатчинского Манежа Антонио Ринальди. Слепки ваз снимали с ораниен-