АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ/КОММЕРСАНТЪ

Для кавказского ресторана «Кинза» выглядит слишком по-европейски

не назовешь. Площади огромные и выбор интерьеров солидный — приватная комната с обоями в пастельный цветочек и старинной радиолой «Ригонда», простая деревянная терраса, открытая всем березам, и ее застекленная часть под полотняным потолком, длинная барная стойка с высокими стульями и латунными светильниками. Компания «Свои в городе» хотела клонировать Steak House по другому адресу, но загородный «Строганов», в отличие от брутального и подробного на детали городского, получился более просторным. В интерьере то же благородное сочетание кожи, дерева, металла и камня, только в светлых тонах. Льняные абажуры в кистях, портьеры цвета сепии, стены оттенка слоновой кости, неброская потертость буфетов — добротно, несуетно, солидно.

Еда ровно такая же. Задача перед местным шефом Сергеем Ульяновым поставлена простая: готовить так же, как в городе; стажировался Ульянов целый год. Посему никаких новых вкусов и гастрооткрытий ожидать не приходится: если на Конногвардейском бульваре два года давали на закуску подкопченного сига (560 руб.) и домашнего посола селедку (320 руб.) в стеклянных банках с крышками — так и здесь давать будут; употреблять можно с водкой или без. Знаменитый строгановский цезарь с курицей (330 руб.), считающийся эталонным, можно найти и здесь — премиальное куриное мясо уложено вокруг хрустящих листьев ромейна в соусе идеальной густоты, чесночные крутоны и над всем этим душный аромат тончайших пластин пармезана. Как кормили титульным бефстрогановым (690 руб.) из аргентинской вырезки, приготовленным в компании с белыми грибами и соленым огурцом, так и кормят. Наливали вам в городе строгановский вариант густой американской похлебки чаудер — на курином бульоне, со сливками, лососем, креветками и луком-пореем (380 руб.) — получите его и за городом.

И, естественно, мясо. Оно здесь такое же и оттуда же — Австралия, США, Аргентина; в основном зерновой откорм, дающий искомую нежно-прожилочную мраморность. Готовят в двух грилях за стойкой на застекленной веранде — если засесть на ней, можно наблюдать процесс готовки и выемки стейков. Представлена классика: рибай с «Нью-Йорком» (990 руб.), за филе миньон (1350 руб.). Все выверено так, будто предприятию полвека, и кажется, что даже соус лишний — демиглясс с портвейном, сливочный с душистым перцем или грибной. Впрочем, это только кажется.

А вот чего нет в городском ресторане, так это оленьего языка; этот труднодоступный деликатес в репинском «Строганове» стоит 500 руб. за 100 г. Еще в загородное меню введена паста — с креветками под чесночным соусом (480 руб.) и вегетарианская, с помидорами и свежим базиликом (320 руб.). Беспроигрышный дессерт — земляничный суп с мороженым (390 руб.), в ледяном с лесными ароматами муссе из свежей ягоды круглится ванильный приторный шар, подают этот дуэт в ностальгической металлической креманке на длинной ножке. Винную карту господин Гарбар придумал структурировать не по сортам, не по регионам и не по возрасту, а весьма неожиданно — по цене. Карта начинается с вин, которыми еду запивают (типа южноафриканского Cinsaut за 600 руб.), и заканчивается винами, которые пьют (например, Brunello di Montalcino за 5600 руб.). Вино можно покупать навынос, в первом этаже в отдельном зале работает магазин-буфет, в котором за маленькими мраморными столиками собираются подавать завтраки. Сырые стейки тоже можно уносить с собой, чтобы приготовить дома. Только лучше, чем в Stroganoff, все равно ведь не сделаешь.

Про тесто

В городе наблюдается натуральный кавказский ренессанс, грузинские заведения появляются одно за другим. Ресторан «Кинза» открыли на месте бывшего банкетного помещения «Порто Мальтезе» в Гавани, в седьмом павильоне Ленэкспо. В «Порто Мальтезе», лишившемся зала, кухня средиземноморская, с упором на рыбу и морепродукты; грузинская «Кинза» больше располагает к мясным посиделкам. Обстановка аскетичная, особенно если сравнивать с соседями. У них — богатый прилавок с морской снедью на льду, рыболовные снасти, раскидистые пальмы в кадках. А здесь — грифельная доска с меню мелом, шоколадные вышитые абажуры, деревянные ширмы. В «Кинзе» решили отойти от привычного кавказского антуража и обошлись без пузатых глиняных кувшинов, фонтанов-ручейков, виноградных лоз и фигур в нацодежде. Этническое ограничивается полками с вином и монохромными горными пейзажами. Через высокие панорамные окна видна гавань с яхтами и катерами, открыточная картинка хороша в любую погоду, красиво даже тогда, когда дождь заливает ухоженные клумбы на набережной.

Обязательная программа по кавказским блюдам в меню выполнена: есть баклажаны с грецким орехом (250 руб.), долма (350 руб.), жареный сулугуни (300 руб.). Грузинская кухня на самом-то деле не совсем мясная, она растительно-ореховая, сырная и «про тесто». Кавказских пирогов хачапури четыре варианта, включая лобиани с размятой фасолью (300 руб.). Делают и шашлыки на мангале, от куриного (400 руб.) до телячьего (650 руб.) — шесть здоровенных кусманов постного мяса и маринованные овощи. Хотя шеф-повар — тбилисец Эльдар Асланишвили, не всю еду можно назвать аутентичной. В фирменный салат «Кинза» (350 руб.) — имеющий, к слову сказать, мало общего с грузинской кулинарией, — к овощам, салату айсберг и свиной вырезке зачем-то кладут майонез. Худосочная жестковатая форель (350 руб.), припорошенная островком сырой натертой моркови, похоже, довольно долго добиралась до кухни. Чашушули, тушеная телятина с помидорами и специями (450 руб.), булькает и шипит в кеци, исполнено технически безупречно, но не хватает то ли специй, то ли чего-то еще. Не дотягивает. Грузинская кухня это ведь оглушительные ароматы, прорва трав и пряностей. Вряд ли можно найти это в купатах по-абхазски (500 руб.), двух тонких говяжьих колбасках, или в супе харчо (350 руб.), которому не помешало бы побольше густоты и остроты; да и суховатая пахлава (200 руб.) обидно рассыпается под ножом.

Зато при заказе любого горячего блюда по давнишнему портомальтезовскому обычаю официант торжественно повязывает гостю белоснежную салфетку и только потом ставит на стол еду. Персонал в «Кинзе» вообще заслуживает отдельной благодарности, работает четко и с должной отстраненностью. Чахиртму (300 руб.), пикантную куриную похлебку, подают в кастрюльке с поварешкой, она острая и наваристая, и хорошо заедать ее пресной и сытной лепешкой мчади (50 руб.). Хинкали, большие грузинские пельмени (450 руб.), тоже изрядны порцией — пять штук. С алкоголем тут привольно, есть домашнее итальянское вино (84 руб. за 0,2 л, 420 руб. за 1 л), вина Франции, ЮАР, Испании. Соседний «Порто Мальтезе» недавно косметически обновился, и его меню распространяется на «Кинзу». Из рыбного ресторана в грузинский принесут и лососевое карпаччо (360 руб.), и черное ризотто с каракатицей (400 руб.), и гигантскую порцию паэльи (1400 руб.), и уху из белой рыбы (200 руб.).

«Stroganoff гриль бар» (*****)

«Кинза» (****)

РЕСТОРАН
ЧЕБУРЕК
на Вознесенском пр., 55
45 лет
мы жарим
лучшие в Европе
чебуреки, а так же
готовим десятки
других любимых блюд
кавказской
и европейской кухни

У НАС - ДУШЕВНО
И ОЧЕНЬ ВКУСНО!
т. +7 (812) 314-86-82
РЕКЛАМА