

Курортная идентичность

РЕСТОРАН MONTENEGRO

рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



тофельной политики Петра I, в «Монтенегро» не только растут на подоконнике, но и попадают в суп. Собственно с Балкан каштаны и происходят; здесь в крем-суп из них (395 руб.) кладут картофель и сливки, добавляют ломтики поджаренного фуа-гра и из белоснежного кувшина разливают по тарелкам уже на столе. Запеченный овечий сыр (265 руб.) обжаривают в сухарях и подают с горячим виноградным конфи — есть надо быстро, иначе оно застынет в карамель. В крем-супе из цветной капусты (275 руб.) башню из рулетов из лосося и нори венчает картофельная чипса, усыпанная зернами красной икры. В смеси из копченого сладкого в кунжутной обсыпке утря, черри и свежих огурцов клубится чуть ли не росистый кресс-салат (245 руб.).

ИНТЕРЬЕР
ПРЕДЛАГАЕТ СЕБЯ
ДЕЛИКАТНО:
(ПОЛОТНЯНЫЕ
ЗАНАВЕСКИ,
И ДВЕРИ, РАСПИСАН-
НЫЕ ВРУЧНУЮ



НЕ ТАК ДАВНО жители комплекса «Морской фасад» на восточном побережье бывшей Маркизовой лужи получили еще одну возможность поесть не дома, а рядом. Среди урбанистического пейзажа в отдельно стоящем одноэтажном здании появился ресторан Montenegro. С одной стороны от него затерялась среди высоток детская площадка, с другой Смоленка впадает в еще не благоустроенную бухту, заросшую сорняками и обставленную бетонными откосами, радостью граффитистов. Интерьер за раздвижной в виньетки стеклянной дверью предлагает себя деликатно и без особо назойливых мотивов: полотняные занавески в пол, корзины с вином, дубовые рамы и двери, вручную расписанные затейливыми розами, потерявшие светлые стулья, старинные буфеты и привозные настенные тарелки с осьминогами. На полках рядом улеглись винные бутылки. Обустроено по-домашнему и на редкость мило. Душевность нарушают разве что не слишком уместные телевизоры с картинами средиземноморской жизни.

Примерно то же и в тарелках. Шеф-повар Александр Сергеев и управляю-

щий Михаил Кузьмин составляли меню в спецпоездке по Европе. Помимо новой русской классики в виде цезаря (на выбор, с курицей или креветками, оба за 315 руб.), карпаччо (275–375 руб.), сиба-баса (495 руб.) и фуа-гра с руколой за те же деньги получилась лаконичная еврокомпиляция, вряд ли имеющая отношение непосредственно к юго-западным славянам. Все это мы когда-то видели и ели; нет здесь знаменитой рибли-чорбы, пюреобразной черногорской ухи, вяленого свиного мяса пршут и негушского сыра. Зато другое, не черногорское, готовят по аутентичным рецептам. В Гренобле рестораторы подсмотрели тыквенный суп с крабом (375 руб.), в Ниме луковый суп с соусом на портвейне и желтке (255 руб.), в Сан-Ремо соте из моллюсков (495 руб.). Где они обрели рецепт пазлы (за 895 руб.), неизвестно, но она ровно такая же, как где-нибудь в Валенсии. Огромную порцию на двоих приносят в пазельере с креветками, кальмарами, мидиями и цыпленком, а сверху устались два лангустина.

Модные нынче каштаны, кое-где предлагаемые со старанием, достойным кар-

Вся еда исполнена старательно; иногда, однако, хочется поставить перед названием блюда неопределенный артикль. Если холодный йогуртовый суп со свежими огурцами и редисом (225 руб.) оправдывает высокую стоимость оригинальным сочетанием ингредиентов, то палтус с переготовленным овощным гратеном (425 руб.) никак нельзя назвать выдающимся. К ризотто с белыми грибами (255 руб.) не придерешься, а вот в овощной лазанье со шпинатом, вялеными помидорами, баклажанами и цукини (225 руб.) не хватает искомой воздушности, тесто больше напоминает яичницу с овощами.

Впрочем, эти мелкие недочеты вовсе не омрачают общей приятности места. На невысоком помосте разместились два диванчика тет-а-тет и столик со свечами — за ним славно выпить бокал вина (175 руб.) или чашку кофе с местным десертом, например, с миндальной трубочкой, начиненной маскарпоне (325 руб.). Тем не менее приходится признать, что Черногория остается не более чем названием, кухня в «Монтенегро» все-таки средиземноморская.

Montenegro (****)