

ЛОВИТЬ ЧЕЛОВЕКОВ

РЕСТОРАН FISH HOUSE
удила АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



Концепция
соблюдается
четко, **ЗДЕСЬ**
(**ПРЕДЛАГАЮТ**)
ВСЕ, ЧТО ЖИВЕТ
В ВОДЕ

(привет из «Русской Рюмочной»); высшего качества рыба с растительным маслом и тончайшей шинковкой белого лука сопровождается тарелкой поджаренных ломтей бородинского хлеба, который, кстати, везут из Москвы (630 руб.).

Пожалуй, в списке не хватает буйабеса и фишстроганова. Вместо провансальской ухи готовят варианты биска из рака, лобстера и краба; попробовать надо последний (390 руб.), он охристый, кремовой густоты и самый сладкий из трех. Фишстроганов заменяет фишбургер с судаком (290 руб.), тот же судак фигурирует в Fish and chips (230 руб.) — золотистые ломти судака, гора картофеля фри и два соуса; жаль, без газетки подают. Из гарниров выделяются классический шпинат со сливками (230 руб.) и зеленая спаржа в сливочном соусе (360 руб.). Лучшие десерты это сорбет из лайма (160 руб.) и чизкейк — который год его, по заверениям управляющего, закупают прямо в Нью-Йорке (330 руб.).

В достаточно обширной винной карте упор на белые вина, лицензию на крепкое ожидают со дня на день, а пока разрешают приносить с собой бутылку (не забудьте чек на нее). Как это принято у «Своих», персонал только мужской и весьма компетентный. Детской комнаты нет, но для малышей есть раскраски и цветные карандаши, и еще развлечение в виде пары аквариумов — с речной водой для раков и стерляди и с морской — для клешневых омаров. В нижнем цокольном этаже оборудуют небольшой зал для банкетов и караоке.

Со времен открытия «Строганова» господин Гарбар не устает повторять, что нет на свете ничего лучше, чем прожаренный кусок мяса. Рыба, как выясняется, тоже может быть очень не плоха.

Fish House (****)

МОСКОВСКУЮ стейковую сеть Goodman в Петербурге ждали долго и безрезультатно. В конце лета за помещение в первом этаже здания «Боллоев Центр» (это в переулке Гривцова) взялась петербургская управляющая компания «Свои в городе» и в рекордно короткий срок открыла рыбный ресторан. «Свои» повторяться не любят; в оформлении нет ничего от принадлежащих им брутального Stroganoff Steak House, или детализированной графонно-самоварной «Русской Рюмочной №1», или интимного, чуть игривого «Кларета». «Фиш Хаус» получился лаконичным и одновременно домашним. Без излишеств и как бы простым. Беленый дубовый пол, кремовая кожа диванов, прозрачные перегородки. Под невысоким по-

толком распластались матерчатые медузы абажуров, по стенам летят молчаливые косяки рыб. На леднике, кроме импортных сибаса и дорады, серебром отсвечивают алтайский муксун и сибирская нельма, прямо как живые.

Генерирует идеи «Своих» Леонид Гарбар, проекты у него добротные и цельные. Взялся за мясное заведение — вывел его в городские лидеры, да еще и за городом продублировал. Воссоздал царскую кухню, а при ней музей водки открыл. О рыбном ресторане Леониду Петровичу мечталось давно; незадавшийся проект «МясоРыба» в Сестрорецке надо, видимо, считать упражнением на заданную тему.

В не слишком длинном меню заявленная концепция соблюдается четко, здесь

предлагают все, что живет в воде: стерлядь архангельскую (1490 руб.), форель гатчинскую (690 руб.), палтуса мурманского (890 руб.). Икра есть щучья (430 руб.), лососевая (490 руб.) и осетровая (4990 руб. за 50 г), сервируется дюжиной блинов, сметаной, яйцом и репчатым луком. Есть, конечно, креветки — нанизанные на шпажки и дополненные малиновым соусом (590 руб.). Понятно, тар-тар из семги (290 руб.). Разумеется, лобстер (430 руб.), морской сбор из гребешка, осьминога и кальмара (890 руб.), паста с лососем (430 руб.). Вареных раков, кучей сбившихся в курином бульоне с петрушкой, приносят в стеклянном ведре (930 руб.). Преступлением будет не попробовать местного подкопченного сига из стеклянной банки

АЛЕКСАНДР КОРИКОВ/КОММЕРСАНТЪ