

# РЕСТОРАНЫ

критика | продовольствие | блюдо

## Гореть всегда, гореть везде

GRIL&PUB COMELN

посетила **ЛИНА ГЛЮК**



ЕВГЕНИЯ ЕЛКСЕЕВА

**ВСЕ** ОЧЕНЬ  
**ПРОСТО** —  
( **НАЗВАНИЕ** )  
ПЕРЕВОДИТСЯ  
КАК «КАМИН»

ВСЕ ЖЕ цельную мировую экономику с местным ландшафтом впрямешку обмануть очень сложно, даже если у кого-то возникнет вдруг с какой-то дури подобное желание. На месте печально известной и благополучно исчезнувшей с гастрономической карты сети появилось новое заведение — Gril&Pub Comeln. Все очень просто — название переводится как «Камин». А вовсе не то, что можно было вообразить.

Сказать, что интерьер вовсе ни на что не претендует, наверное, неправильно. Он прост, незатейлив, незамысловат (привет заявлению об экономике), с другой стороны — а чего еще можно желать от места, в котором целенаправленно предлагаются пиво с мясом, согласно названию?

Меню столь же просто и внятно: любая из позиций отлично сочетается с теми алкогольными предложениями, на которые уже получены лицензии (все мы знаем, где живем).

Салат «Лагуна» (175 руб.) вряд ли станет для кого-то чистым откровением, но в целом просто хорош: свежие овощи и морепродукты. Самое то для быстрого «закусить» или же «перекусить».

Крем-суп из креветок (189 руб.) — а вот это очень интересная штука: вроде бы все просто, но бесконечно сытно и довольно-таки вкусно. Одной тарелки этого супа вполне хватит для того, чтобы насытить даже весьма голодного товарища, заглянувшего, собственно, в «Камин».

А вот закуска «Хвост огненного дракона» (199 руб.) — действительно находка, даже несмотря на всю кажущуюся бюджетность задумки. Изумительно вываренный говяжий хвост (или как это правильно обозвать?) в сочетании с острым соусом. Настоятельно рекомендуется к прямому потреблению даже тем, кто субпродукты обходит десятой стороной.

Gril&Pub Comeln (\*\*\*)



РЕКЛАМА

*Обедать со вкусом, ужинать с удовольствием, выпивать красиво — все эти скромные и заслуженные жизненные радости можно получить все и сразу в одном месте, в ресторане «Малиновка». Простые деревенские блюда в «Малиновке» переосмыслены с точки зрения высокой гастрономии и современных технологий. В ход идут только самые свежие, тщательно отобранные, первоклассные продукты.*

*Читать меню «Малиновки» — испытание не для слабонервных. Тут же начинаешь вспоминать, а не предстоит ли в ближайшем будущем какой-нибудь юбилей, праздник или корпоративное событие, ибо здесь хочется заказать как минимум банкет. Но сразу же понимаешь, что сюда можно и нужно ходить ежедневно, пока не отведаешь каждого блюда из обширного меню с забавными цитатами из отечественной киноклассики. Тем более, что интерьер точка в точку повторяет сцену свадьбы пана атамана Трициана Таврического. В общем, заходите, граждане, мы вас вкусно угостим!*

Продолжение следует...



**Екатеринбург, ул. Metallургов, 6а**  
**тел.: (343) 263-92-45, 263-92-51**  
**с 12:00 и до последнего гостя**