

Искусство складывать

РЕСТОРАН японской кухни «ОРИГАМИ» в ТЦ «ЕВРОПА» недоумевают **Лина Глюк**



НИ ДЛЯ КОГО не секрет, что с японской кухней в городе все очень неплохо. И очень давно. В этом свете некоторые концептуальные решения и разработки в ресторанной отрасли кажутся если не странными, то, как минимум, загадочными. Слухи о том, что господин Бондарчук собирает поработать в Екатеринбурге каким-то поистине фееричным японским гастрономическим проектом, начали витать в воздухе чуть ли не с полгода назад. Многостранный ТЦ «Европа» наконец без лишней помпы раскрыв свои стеклянные двери, и второй этаж явил-таки обещанный прорыв и последнее слово. Явление, конечно, потрясает. Во всех смыслах.

Начать с того, что это простой как три рубля фуд-корт. Этакого аэропортного типа: огороженное невысокими ширмочками пространство под потолком, в непосредственной близости от бутиков разной степени открытости и, соответственно, заполненности. Пластиковая мебель (благородных, конечно же, кровей, с чем-то там металлическим в переплетеньях), угловые диванчики, открытая кухня. Собственно, ничего лишнего добавить про интерьер и не получится, потому что где-то здесь он и заканчивается. Наверное, это какой-то сильно хитрый минимализм.

Продолжить можно, пожалуй, тем, что меню тоже исключительно лаконично, при этом набор суши, сашими и роллов настолько стандартен, что это даже, пожалуй, вовсе не смешно: давным-давно выяснилось, что сами японцы едят, мягко говоря, другую еду, и к этой аутентичности если не приблизились, то как минимум развернулись все мало-мальски заметные игроки этого довольно бюджетного сегмента. В «Оригами» же все совсем наоборот, правда, цены радуют не-

Наверное, это какой-то сильно хитрый минимализм

вероятно. Суши начинается с 45 руб. (за одну штуку) — подадут лосося и заканчиваются тунцом (70 руб.). Сашими на нижней границе (тот же лосось) обойдется в 195 руб., угорь, кальмар и тунец замерли на отметке в 300 руб. за порцию, зато над ними возвышается осьминог по цене в 500 руб. Роллы стартуют со 160 руб. и заканчиваются фирменной, судя по названию, композицией (450 руб.): креветка, краб, авокадо, зеленый лук, лосось вместе с лососиной же икрой. Предложений по супам ровно два — острый и, натурально, неострый, оба стоят ровно 100 руб., а салат из водорослей стоимостью в 200 руб. так и вовсе находится в гордом одиночестве. Хорошо, что исключительно все продукты, попавшие на дегустаторскую тарелку, оказались исключительно свежими. Все тот же долгий опыт с японскими прелестями говорит, что иногда, пресветлой памяти некоторых, бывало куда как хуже. В этом смысле гламурные москвичи, конечно же, на высоте. Искусство же складывать оригами в данном случае идентично счастью раздувания красивых радужных пузырей. Пускай и по очень привлекательной цене.

Ресторан «Оригами» (***)

Kilkenny
IRISH PUB & LOUNGE

**ПРИНИМАЕМ
ЗАКАЗЫ
НА НОВОГОДНИЕ
БАНКЕТЫ:**
до 70 персон
ФУРШЕТЫ:
до 100 персон

**ЗНАМЕНИТЫЕ
НАПИТКИ**
GOOD DRINKS

**ОТЛИЧНАЯ
КУХНЯ**
GOOD FOOD

**ДОБРЫЕ ДРУЗЬЯ
И ВЕСЕЛЬЕ**
GOOD FRIENDS
& FUN

Emerald
ОТЕЛЬ HOTEL

Екатеринбург
Сакко и Ванцетти, 38, (343) 253 58 20