

Игра в крокет

«ПУБЛИКА SAFE» И ТАПАС-БАР MACARENA
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



Публичная история

Основатель группы «Декаданс» ресторатор Эдуард Мурадян открыл первую «Публику» на Гатчинской улице шесть лет назад (теперь на этом месте ресторан «Жан-Жак»). Вторая «Публика» открылась в ноябре в восьмиколонном здании театра имени Ленсовета на Владимирском проспекте — на месте бывшего ресторана «Гуашь».

В городском общепите все чаще стали совмещать форматы — гастрономический магазин, бар или даже музей запускаются при ресторане, при кафе открываются булочные с кондитериями. В первом этаже «Публики» работает бистро с хайтековскими светильниками, многочисленными столиками и витриной с плюшками. Во времена «Гуаши» здесь был устричный бар; теперь устрицы переехали наверх, в ресторан, и там их продают по 90 руб. («Фин де

клер» №3 «Голубое солнце»). Бистро стартует каждый день в девять утра: поят кофе, какао, шоколадом, кормят сэндвичами и свежей местной выпечкой, обслуживают быстро и толково. Цены вполне гуманны: круассан 50 руб., «конверт» с шоколадом 60 руб., за сэндвич, например, на ржаном хлебе с килькой просят 90 руб., с бужениной 210 руб. Тут же на открытой кухне наливают супы (90 руб.), выжимают соки (150 руб.) и режут салаты (150–180 руб.).

Во втором этаже от пышного интерьера «Гуаши» (точнее, от самого помещения) оставили впечатляющую оригинальную лепнину и камин. Сдержанно смотрится черная кожа кресел под белоснежными кариатидами, поддерживающими высоченный потолок. Старинное зеркало мирно соседствует с современными монохромными фотографиями, которые заполняют одну из стен, — что-то вроде авторской выстав-



КОРОТКОЕ МЕНЮ
(ЗАПОЛНЕНО
ЖИТЕЛЯМИ
ОЗЕР, МОРЕЙ И РЕК)

ки дизайнера Михаила Бархина по следам его путешествий. Темнокожие женщины бредут с корзинами на головах, отливают на солнце рапан, крабы наползают друг на друга, угорь свернулся в крендель, копошатся в корзине анчоусы. И много-много морских гадов — ресторан-то рыбный.

Мясо, правда, тоже есть: пармская ветчина с дыней (350 руб.), рибай из мраморки за 990 руб. — как в «Коровабаре», успешной стейковой сети группы «Декаданс», суп-гуляш (200 руб.) и сэндвич с ростбифом (270 руб.). Остаток короткого меню заполнен жителями озер, морей и рек. Блюда все знакомые, а вот сочетания в них смелые. Карпаччо из осьминога идет с хурмой (350 руб.), тар-тар из тунца и лосося сопровождается запотевшим лаймовым сорбетом (330 руб.), в салат из свежих овощей кладут судак (250 руб.). Шеф-повар Анатолий Столяров — из ресторана «Москва».