Фирменный прием господина Столярова — запечь сига в банановом листе на гриле (390 руб.). Крокеты делают из крабового мяса (650 руб.), а из креветок — котлеты (450 руб.); они получаются розовые и упругие, уместным кажется даже чеснок в гарнире — взбитом пюре из авокадо.

Здесь не боятся смешивать традиции и играть со вкусами: предлагают донную рыбу камбалу, в готовке крайне капризную, и к ней соус на основе маракуйи, густо замешанный на черном перце (350 руб.); с маринованным имбирем на тарелке еще можно поспорить, но жареная рыба безупречна. Горячая пропитанная медом тыква (290 руб.) завалена салатом корн, а также двумя разновидностями базилика, красным и зеленым — дерзко, резковато, но впечатляет. Ассорти из икры это уже классика, но кроме щучьей и лососевой предлагают икру редкого в наших краях пинагора — на вкус и цвет она напоминает осетровую; рядом башня горячих белых тостов и подтаявшее масло в плошке (210 руб.).

В сладком меню тоже отошли от стандартов, вместо поднадоевших панакоты с тирамису делают французский десерт макарон (150 руб.) — миниатюрные мягкие безе в шоколадном варианте, приносят в пузатом бокале. Оливковое масло, бальзамико, горячий свежий хлеб бесплатно. Огромные панорамные окна на Владимирский и тихий-претихий джаз начала века. Публика новой «Публикой» вполне довольна.

Малые закусочные формы

Тапас-бар Macarena устроили в двух этажах напротив строящегося на Московском комплекса «Граф Орлов». Обстановка очень похожа на испанскую кантину: кое-где тематические фотографии в рамках, беленого дерева замысловатые люстры низко висят над маленькими столиками, в приглушенном свете вдалеке маячат ряды винных бутылок — пока пустых, лицензию на алкоголь ждут со дня на день. При всей камерности помещения имеются отдельные кабинки и даже вип-зал за занавеской с телеэкраном, картинками про тореадоров и томиками Тургенева на полках. Демократично и оживленно — открылись недавно, но народу полно. Все, от оранжевых диванчиков до рисованных мелом на невысоком потолке фазанов, устроено с ясным чувством комфорта.

В настоящем тапас-баре жизнь происходит за барной стойкой. Русская публика все же тяготеет к столикам. Но барная стойка в «Макарене», конечно, есть, в первом этаже. На ней в специальной хамонере красуется испанский специалитет хамон, нога иберийской черной свиньи. С хамона ведь и начались тапас: кусочком сыровяленого окорока прикрывали стакан с вином, чтоб спасти его от пыли и мух. Хамон подают a naturel — за серрано просят 135 руб., за иберико 265 руб.: мясо свиньи, питающейся желудями, всегда стоило дороже мяса свиней, выращенных в горах. С хамоном готовят популярный арагонский чилиндрон — соус из перца, лука и помидор (1150 руб.), кладут в сандвич (240 руб.) и добавляют в крокеты (30–40 руб.). Крокеты — история тоже типично испанская и типично закусочная. Жаренные во фритюре маленькие «пирожки» различной формы и с разными начинками едят от Севильи до Таррагоны. Раздел тапас внушительный и разделяется на холодное и горячее; в списке лидируют гуакамоле на тосте (35 руб.) — авокадо, заправленное лимонным соком, с руколой и помидориной вприкуску, тортилья по-испански (90 руб.) — пирог из омлета и картофеля, который принято подавать холодным, маленькие соленые анчоусы, утопающие в оливковом масле (80 руб.), румяные и пряные баскские колбаски чисторра (75 руб.), котлетка из трески и картошки (30 руб.) — уже скорее португальская закуска. Паэлью делают двух видов, с курицей и кроликом (620 руб.) и с морепродуктами (680 руб.). Приносят, как положено (то есть как придумали лет четыреста назад в Валенсии и как до сих пор едят в Испании), в паэльере, плоской сковороде. Не так и много в городе мест, где получишь главное, что должно быть в настоящей паэлье, — правильно приготовленный рис с золотистым оттенком шафрана, впитавший в себя и закольцевавший остальные вкусы.

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Одним испанским дело не ограничивается. На кухне «Макарены» ни много ни мало пять шеф-поваров; каждый отвечает за свое направление, за главного — много лет проработавший в Барселоне португалец Мартин Делфим. Меню, впрочем, организовано не по кухням, а по блюдам: рядом с андалусийским гаспачо (130 руб.) томатный суп по-мексикански (150 руб.), азербайджанская кюфта-бозбаш (210 руб.), грибной крем-суп (165 руб.) и суп лососевый по-фински (220 руб.). Итальянского супа нет, зато паста в пяти вариациях (220–325 руб.), а ризотто в двух (250 и 280 руб.). Кавказская еда на этом мультинациональном фоне кажется уже лишней, но и она представлена широко: хачапури (245 руб.), долма (220 руб.), чахохбили (210 руб.).

Испанская кухня с трудом приживается у нас; оттого, видимо, и космополитичность в меню. А может быть, устроители просто готовят то, что сами любят. Огненный чили кон карне (230 руб.). Креветки, приготовленные на открытой жарочной поверхности в глубине бара — планче (295 руб.). Баварские сосиски с капустой (275 руб.) и овощной салат с маринованным кактусом (200 руб.). В десертной карте пошли более проверенным путем: в ней привычные чискейк (165 руб.), вареники с вишней (160 руб.) и шоколадный торт (165 руб.). Нет, к сожалению, главной испанской сласти — туррона, смеси из миндаля и меда. Зато есть персики, которые обливают куантро и фламбируют (150 руб.) — не иначе как парафраз знаменитых арагонских персиков в вине.

АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Танцевать в камерной «Макарене» с ее маленькими столиками и интимным светом совсем не хочется

Как известно, любимое развлечение испанцев — перемещаться из одного тапас-бара в другой; из «Макарены» с ее изобилием и уместными латино-американскими мелодиями перемещаться никуда не хочется. Особенно после того как в голову ударит местная забористая сангрия (190 руб.).

«Публика cafe» (*****)

*Macarena (****1/2)*