



«Крошка Молли»



«Спагетти — отдельно, вестерн — отдельно» «КРОШКА МОЛЛИ» И FASHION CAFE

Александра Черникова и Екатерина Орлова

Салун для джентльменов

Салун и стейк-хаус менее известен, чем его «старшие братья» в сети ресторатора Антона Власова — «Фрау Мюллер» и «Шеннон». Но совсем не уступает им в качестве. Возможно, меньшая популярность заведения среди любителей качественной кухни и напитков обусловлена удаленностью «Крошки Молли» от центра Самары и основных городских магистралей. Действительно, открыть недешевый ресторан (каковым салун и является) на пересечении улиц 22-го Партсъезда и Антонова-Овсенко решится только очень уверенный в своих силах ресторатор. «Крошка Молли» как раз тот случай, когда ради приятного ужина стоит проехать несколько лишних километров.

Конечно, в первую очередь для оценки ресторана стоит обратить внимание на его интерьер. С этим здесь все в порядке: два просторных зала на 170 мест, достаточное расстояние между столиками. При этом очень уютно и нет ощущения пустоты и лишних объемов — все внимание забирают на себя детали интерьера, выдержанные в стилистике Дикого Запада (красивая и качественная деревянная мебель, шикарные кожаные диваны с контрастной аппликацией из коровьих шкур, на стенах множество ретро-фото в рамках, сомбреро, копии револьверов, медная посуда, музыкальные инструменты). Все это создает парадоксальное ощущение брутальной ковбойской «безбашенности» в сочетании с солидностью, дороговизной и благонадежностью. Одним словом, джентльменский клуб на границе с Мексикой.

Основу меню составляют блюда американской, европейской и мексиканской кухни. В «хэдлайнерах», естественно, бургеры (от 320 руб.) и стейки. Последние заслуживают отдельного

разговора. Классические ти-бон, филе-миньон и рибай (785 руб.), а также стейк «Ковбой» на косточке (825 руб.) приготовлены из австралийской говядины на натуральном березовом угле. Ъ-Quality заказал рибай и не ошибся — лучший выбор для людей, предпочитающих прожарку medium-well. Сочный, нежный и ароматный кусок говядины, занимающий добрую половину немаленькой тарелки, украшен веточкой розмарина и столь благороден сам по себе, что не нуждается в гарнире. Разве что заказать к стейку один из соусов на сырной, чесночной или томатной основе (50 руб.).

Этим мясная часть меню не ограничивается. Среди закусок можно найти, к примеру, ассорти из мясных деликатесов «Большой каньон» (420 руб.), а в разделе «Горячее» более бюджетную альтернативу стейкам, скажем, «Охрустительную свинину «Рио-Рио» (375 руб.) или каре ягненка на гриле (675 руб.). В салатах также присутствуют весьма интересные позиции, к примеру, теплый американский салат с овощами, индейкой и омлетом. Также встречаются реплики из других популярных кулинарных традиций, вроде салата с копченым угрем и морской капустой — явный реверанс в сторону японской кухни (260 руб.) — или вездесущего «Цезаря» с курицей и креветками (295 руб.). Мексиканское меню идет в «Крошке Молли» отдельной тетрадкой, оно более демократично по сути и по форме. Но и по нему вполне можно составить представление о том, что, кроме свободы, предвкушают герои американских криминальных драм, мчась к мексиканской границе: фахитос (от 270 до 335 руб.), салат «Тако» (270 руб.), бурритос с говядиной (225 руб.), энчиладас с курицей (215 руб.), кусадилья с креветками (195 руб.). И конечно, гор-

дость «Крошки Молли» — 12 видов текилы в меню (от 180 до 325 руб. за 50 г).

Вообще в сети, к которой принадлежит ресторан, традиционно внимательно относятся к винной карте. В «Крошке Молли» она также довольно обширна, есть выбор из десяти видов немецкого, чешского и ирландского разливного пива, четыре вида безалкогольного, достаточное количество качественных французских, итальянских, испанских вин, в том числе по бокалам (130 руб. за 150 г), стандартный набор бренди, бурбонов, вермутов и других алкогольных напитков.

И, несмотря на то, что «Крошка Молли» — ресторан для настоящих джентльменов, есть в меню и «женские радости», то есть десерты: разнообразные пирожные, мороженое и даже шоколадное фондю (375 руб.). Правда, и здесь не обходится без чисто мужских «аксессуаров», к примеру, сладкой кубинской «Сигары» (130 руб.) — оригинально оформленного десерта наподобие пирожного-«картошки», но более благородного на вкус и с едва уловимым ароматом хорошего табака.

Обед по последней моде

Fashion cafe, расположившееся на третьем этаже торгового центра InCube, заняло актуальную нишу модных городских кафе, на что, в общем-то, указывает уже само его название. Если гастрономических ресторанов в Самаре много, пиццерий, суши-баров и кофеен тоже, слава богу, хватает, то в этом сегменте конкуренция пока небольшая. Сравнить Fashion cafe можно, пожалуй, разве что с «Конфитюром» или с «Пудрой» — которая, впрочем, скорее кофейня. Похожи эти заведения модным современным интерьером (тем более что Fashion cafe и «Конфи-