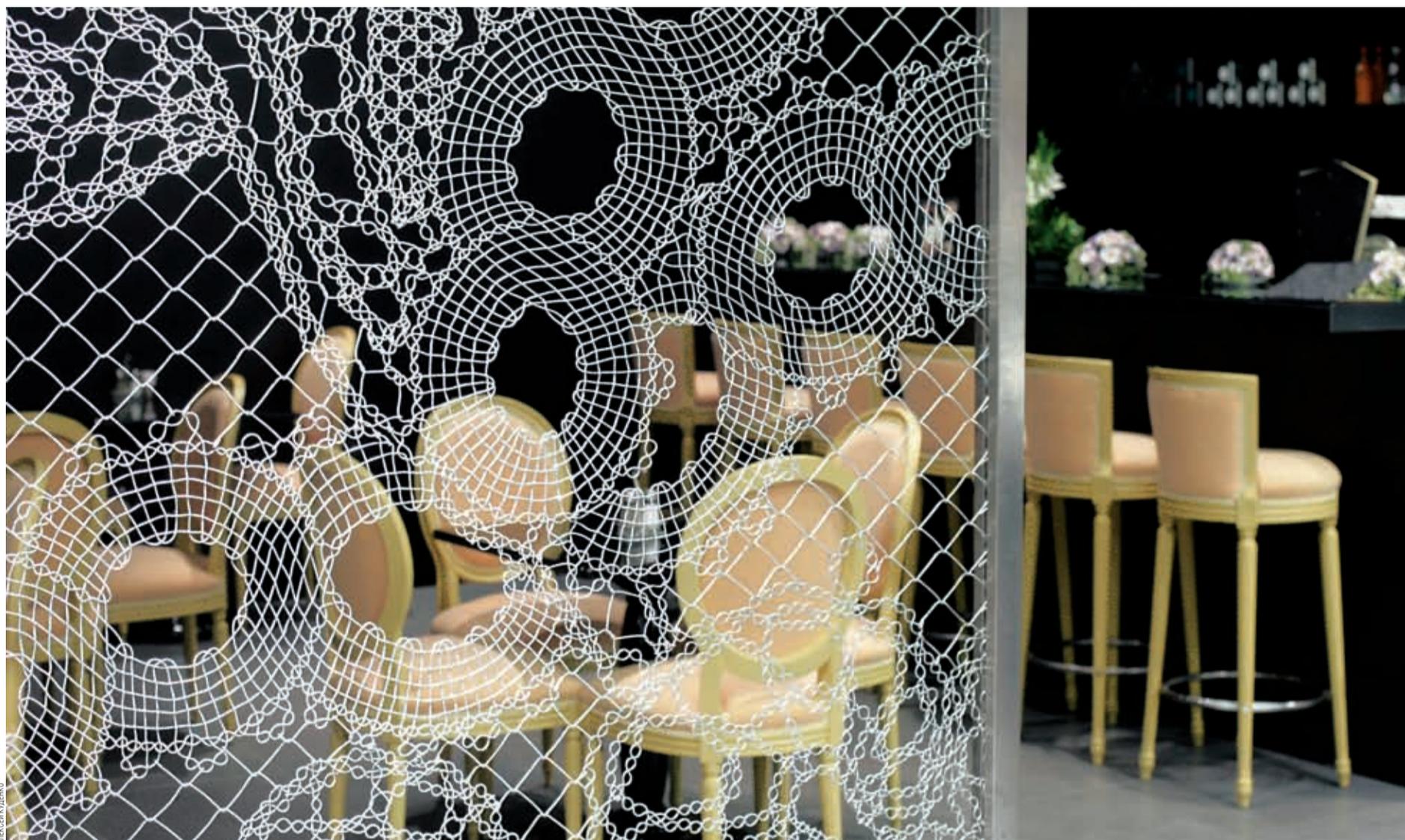


# ДЕЛО ВКУСА

КАФЕ «ВОЛОГОДСКИЕ КРУЖЕВА» ЗАНИМАЕТ В НОВОМ «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ» НЕБОЛЬШОЕ ПО ПЛОЩАДИ МЕСТО. ОДНАКО ИМЕННО ЗДЕСЬ НАИБОЛЕЕ ЯРКО ВЫРАЖЕНА РУССКАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ОЧЕРЕДНОГО ГЛАМУРНОГО ГАСТРОНОМА — ПРИЧЕМ НЕ СТОЛЬКО В МЕНЮ, СКОЛЬКО В ИНТЕРЬЕРЕ. ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



«Вологодские кружева» бросаются в глаза уже от стремительного эскалатора, ведущего вниз в «Глобус Гурмэ» с первого этажа ЦУМа. Всеми виной одна деталь интерьера. Акцент. Важный штрих. «Вологодские кружева» — это в первую очередь гигантская металлическая кружевная паутинка, это сплетенные из сетки рабицы вологодские кружева. Металлические кружева (невероятно трудоемкая работа неизвестного нам автора) служат ширмой, которая разделяет питательные и разномастные ряды торгового зала «Гурмэ» и темное, небольшое, почти интимное кафе.

Шесть столиков, двадцать четыре стула, одна длинная стойка — словом, что-то среднее между баром и кафе. Между тем меню здесь весьма обширное, включающее в себя не только исконно русские специалитеты, но и блюда, как сегодня принято говорить, постсоветского пространства. Плюс «новая русская кухня» — мы, конечно, имеем в виду японскую кухню.

Итак, именно отдельный «японский» листок открывает книжечку меню. На первой ступени грозно высятся сашими (краб, лосось, тунец, угорь, кальмар, тигровая креветка, морской гребешок, осьминог, морской моллюск, желтохвост; от 150 до 595 руб.). Затем идут «маленькие роллы» (с угрем, лососем, тунцом, огурцом, авокадо, тунцом «спайси», лососем «спайси»; от 85 до 210 руб.). И «большие роллы» с поэтическими названиями вроде «Гусеницы» или, например, «Глобуса» (от 240 до 1200 руб.). Суши-карта в «Вологодских кружевах» выглядит обширно для кафе: краб, лосось, тунец, угорь, кальмар, тигровая креветка, морской гребешок, осьминог, морской моллюск, лакендра, икра летучей рыбы, красная икра (от 95 до 110 руб.).

Стоит обратить внимание на завтраки (с 9.00 до 12.00): если учесть, что район ЦУМа — это деловой центр горо-

да, завтракать в этом «Глобусе Гурмэ» быстро войдет в привычку. Завтраки в «Вологодских кружевах» блистают убедительным разнообразием. Ряды горячих каш (овсяная, манная — по 60 руб.) и горки пышных блинов (со сгущенным молоком, с джемом, сметаной и гламурными взбитыми сливками — все по 60 руб.). Затем в дело завтрака вступают яйца — сначала омлет (обычный, с ветчиной и сыром, с овощами; от 100 до 200 руб.). И потом еще раз яйца, но уже в виде яичницы — в ассортименте имеются прелестная «Глазунья из одного яйца» (30 руб.) и достопочтенная «Глазунья из двух яиц» (60 руб.).

Перед отделом «Супы» размещены сегменты «Холодные закуски», «Салаты» и «Горячие закуски». В разделе «Холодные закуски» очевидно солируют баклажаны по-грузински (180 руб.) и ассорти из телячьего языка и сала (240 руб.). Им подпеваает форшмак из сельди по цене 130 руб. «Салаты», впрочем, простенькие — овощной, из редьки, оливье, из телячьего языка, деликатесный с осетриной (от 160 до 350 руб.). В «Горячих закусках» — три вида кутабов (с сыром, зеленью и мясом ягненка; от 70 до 90 руб.). Но главная звезда здесь — это картофельные драники, радость и услада любого среднерусского интеллигентного дачника (60 руб.).

В «Супах» лучше взять борщ, хотя и харчо обжигает рецепторы тоже неплохо (все — по 150 руб.). Важная, показательная часть любого меню — «Горячие блюда». И вот в «Вологодских кружевах» бьются за победу куриные оладьи (160 руб.), цыплята табака (570 руб.), плов из баранины (250 руб.), жаркое из телятины по-домашнему (300 руб.). Но совершенно очевидно, что царь и бог в этом разделе — это бифстроганов из говяжьей вырезки (360 руб.).

В «Горячих блюдах» задействована и шашлычная карта, ведь шашлык — это часть не только кавказской кухни, но и русской дачной тоже. Предлагается шашлык из курицы, из свиной шейки, из баранины, из шотландского лосося, а также люля-кебаб из баранины (от 260 до 850 руб. за шотландского лосося).

Отдельной карты удостоились и «Пельмени с варениками». Пельмени можно есть с говядиной, с мясом ягненка, с олениной или же с рыбой (от 200 до 560 руб.). А вот варени-

ков оказалось поменьше — с творогом, с белыми грибами и луком, а также с картофелем и луком (от 120 до 230 руб.).

«Десерты» скромны, что понятно — обед или ужин в «Вологодских кружевах» при любом раскладе трудно назвать делом диетическим. Здесь ждут тех, кто любит покушать. И так, вновь мы созерцаем вареники (ленивые с вишневым киселем; 120 руб.); похвально выглядит и недурно на вкус печенье берлинское (и цена — всего 30 руб.!). Творожный пирог, по словам служителей кафе, пользуется особенной популярностью (120 руб.). Конечно, в раблезианском изобилии представлено мороженое.

Среди напитков в первую очередь стоит отметить ягодные морсы, кисели и компоты — их в «Глобусе Гурмэ» варят сами. И, разумеется, здесь дают прекрасный чай — от великого британского чайного дома Fortnum & Mason (на эту марку у «Гурмэ» имеются эксклюзивные права).

Цель этого кафе не только банально и сытно накормить публику, пришедшую за покупками, но и легко, ненавязчиво напомнить ей о блюдах русской и советской кухни. В какой-то мере жанр, в котором работают «Вологодские кружева», — жанр новый, вернее, позабытый, а теперь новый. Это маленькое и именно что сопутствующее основному объекту заведение, в котором никто не стремится поразить тенденциями или удивить невиданными продуктами. Это обычное душевное миниатюрное место. Да, именно из такой банальной серии — просто посидеть. Как на лавочке. Передохнуть. Поболтать. И, разумеется, посмотреть на людей — а на людей, которые выбирают продукты, смотреть не менее интересно, чем на тех, кто покупает дорогие платья. Тем более что смотреть на них приходится через ту самую ширму. Сплетенную из сетки рабицы — эдакие замечательные модернистские вологодские кружева. ■

