



Ностальгия по-настоящему ОБНОВЛЕННАЯ «ПЛАКУЧАЯ ИВА» НА НИЖНЕВОЛЖСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ

Мария Савоськина

РЕКОНСТРУИРОВАННУЮ

«Плакучую иву» можно без преувеличения назвать новым рестораном: столь значительными оказались случившиеся за время ремонта метаморфозы. Кроме названия и адреса прежним осталось направление кухни, изначально заявленное как «советско-кавказское», и оформление дальних залов, в которых ограничились косметическим ремонтом, сохранили и стену с фреской, и частично саму легендарную иву. Остальные интерьеры, техническое оснащение кухни, целиком меню «Плакучей ивы» серьезно поменялись.

Очень большой и функционально насыщенный первый зал не страдает даже от условного деления на две зоны, наличия сцены и танцпола. Вероятно, именно в расчете на большую открытую площадку напольному покрытию здесь уделили особое внимание — дорогое, выполненное из темного и светлого дерева, с динамичным зигзагообразным рисунком, как бы задающим ритм. Сочетание насыщенного коричневого и нейтрального песочно-бежевого повторяется во всех помещениях, которых коснулись радикальные перемены. Входная группа, гардеробная в цоколе, на пути к которой гостям сквозь широкую стеклянную дверь видно происходящее на кухне, а также бар и большой зал выполнены в единой цветовой гамме и стилистике. Но отделка светлых стен различается по фактуре: в холле и баре это кирпич и покраска, в залах — обои

с классическим растительным орнаментом. В интерьере много дерева: декоративные панели на стенах и в баре, элементы обшивки углов, ниши, арки и перегородки. Того же оттенка каркасы мебели, кожаные диваны, текстиль ширм, невесомо разбивающих пространство залов, и оконные композиции. Об окнах нужно сказать отдельно. Они появились, а точнее открылись в «Плакучей иве» только сейчас — ранее их заменяли глухие витражи, закрывающие виды на набережную и площадку перед кафе. Благодаря естественному свету и новому интерьеру заведение приобрело утонченный и сдержанный образ, который подчеркивает полная сервировка столов, покрытых светлыми скатертями. В качестве декора дизайнеры выбрали постеры в багетах, оригинальные светильники с ножками-пирамидами из поставленных друг на друга камней, и украшения для окон из свисающих нитей и стеклянных бусин. А одну из стен под самым потолком украшает золотая волна, повторяющая элемент с логотипа кафе. Потолок в большом зале представляет собой сложную конструкцию, в которую помимо кованого элемента вмонтировали неоновую подсветку, меняющую цвет, — она придется кстати на запланированных здесь танцевальных вечерах.

Сделать новое меню доверили шеф-повару Максиму Смирнову, который двинулся в заданном «советско-кавказском» направлении, предлагая блюда востребованные,

общеизвестные, с налетом ностальгии и свежими нотками одновременно. Различные закуски и салаты занимают солидную часть меню. Оно и понятно — формат заведения располагает к застольям, длительным и веселым. В качестве холодных закусок предлагаются соленые грузди с зеленым лучком и сметаной (260 руб.), рулетики из баклажанов с овощами и грецкими орехами (175 руб.), холодец с горчицей (155 руб.). Среди горячих закусок — сациви с осетриной (480 руб.), оладьи из кабачков со сметаной (160 руб.), жульен с языком и грибами (180 руб.). Для застолий предусмотрели ассорти на любой вкус, например соленья собственного приготовления: малосольные огурчики, помидоры-черри, маринованный перец, баклажаны, пластовая красная капуста (250 руб.), ассорти из кавказских сыров — копченого сулгуни, брынзы, козьего сыра и сыра чанах (280 руб.), или кавказских деликатесов — бастурмы, конской колбасы казы и суджука (390 руб.). Ко всем блюдам гостям предлагают самсу с бараниной и телятиной (180 руб.), хачапури по-имеретински (290 руб.), лаваш армянский (30 руб.) и грузинский (80 руб.), без которых сложно представить кавказский стол. Греческий салат в «Плакучей иве» делают с кавказским сыром (220 руб.), оливье — с масляной рыбой холодного копчения (220 руб.), винегрет — с поджаренной скумбрий и подают на ржаных гренках (170 руб.). Раздел супов объединил лагман с бараниной (255 руб.), крем-суп из