



НИКОЛАЙ ЦЫГАНОВ



Ближе к огню и больше воздуха НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ В ЦЕНТРЕ ГОРОДА

Мария Савоськина

НА УЛИЦЕ Белинского на первом этаже одного из новых жилых комплексов открылся ресторан с говорящим названием **Le Grill**. Не нужно владеть иностранными языками и обладать какими-то особыми способностями, чтобы распознать кулинарную специализацию ресторана, — блюда, приготовленные на гриле. Рассчитанный на немалое количество гостей, о чем довольно четко дают понять три немаленьких зала, ресторан, увы, не имеет собственной парковки. В случае с Le Grill это особенно обидно: заведению действительно есть, что предложить. Здесь позаботились о качественном профессиональном оборудовании, сосредоточили внимание на блюдах, поддерживающих концепцию заведения, не раздувая при этом остальное меню, продумали планировку залов и сервировку столов, полнотой которой, правда, имеют возможность насладиться лишь гости, прибывающие сюда в вечернее, послеполуденное время, но и это дорогого стоит. Современный интерьер ресторана основан на гладких поверхностях, многие из которых отражающие, и очень простой цветовой гамме: светлые стены, обивка мебели и скатерти, темные полы, диваны, каркасы мебели, стеновые панели и рамы для фото, в которых выигрышно смотрятся макроснимки цветов. Можно сказать, что ничего лишнего нет, но и

скучной обстановку назвать нельзя: оригинальные панно, разбавляющие коричнево-бежевую монохромность залов нежными бирюзово-зелеными акварельными тонами, вспышки цвета в рамках на стенах, на которые направлен мягкий свет точечных светильников, цветочные композиции. А в дальнем зале центральное место занимают камин и высокая стойка, открывающая вид на кухню. Здесь гости могут следить за работой поваров, буквально сходя с ума от зрелища и доносящихся ароматов. Основная часть меню посвящена мясу. Большое внимание здесь уделили американской мраморной говядине зернового откорма, которую готовят в угольной испанской печи, — филе-миньон (1150 руб.), нью-йорк (1200 руб.), рибай (1250 руб.), ти-бон (1600 руб.), также можно заказать ассорти стейков (3550 руб.), в которое входит и стейк рибай из российской говядины Black Angus (885 руб.). Кроме того, предлагаются корейка телянка (695 руб.), ягненок (850 руб.), утиная грудка (495 руб.). К мясу на выбор идут соусы: из белых грибов, из запеченных овощей, сальса и соус из соленой сливы. Рыба и морепродукты, приготовленные на углях, — в специальном разделе меню. Есть ассорти из четырех видов рыбы: сибас, дорадо, лосось и судак (1250 руб.), их же, разумеется, можно заказать

и по отдельности, например дорадо целиком (585 руб.). Та же история и с морепродуктами: осьминога, гребешки, мини-кальмаров и креветки (1590 руб.) можно заказать вместе, а можно распробовать основательно. В качестве дополнения к этим блюдам предлагаются соусы: из белого вина и фенхеля, из креветок в азиатском стиле и соус тонкацу. Остальная часть меню — своего рода дополнение к основному. Для удобства гостей классификация блюд при этом та же, они поделены на мясные, рыбные и овощные. Отметим салат с языком под соусом васаби с бланшированными овощами (255 руб.), салат из маринованного тунца с соусом из авокадо (355 руб.), уху из стерляди и семги (320 руб.), крем-суп из зеленых овощей (220 руб.). Печень телянка с картофельным пюре и цитрусовым соусом (395 руб.), гребешки с пюре и соусом из креветок (545 руб.) и черная треска в азиатском стиле (1150 руб.) предлагаются на горячее. А на десерт, куда же без него, — отличный крем-брюле с грушей (215 руб.), пирог с манго, ванильным мороженым и сливочной карамелью (210 руб.), шоколадный крем с ореховым мороженым и малиной (225 руб.). Еще одно новое заведение появилось на улице Алексеевской в особняке с историей как в архитектурном, так и в кулинарном смысле.