

20 рестораны

Ужин под балдахинами

О ресторане «Восточный дворик» **Лилия Раянова**



СПОКОЙНО И БЕЗ СПЕШКИ — так протекает время в новом ресторане, который расположился на первом этаже развлекательного комплекса «Восток-Запад». На втором — бильярдный зал, шумные развлечения, но здесь все иначе. Негромкая музыка и мерный плеск фонтана, беззвучно передвигающиеся официанты. Под ногами и на стенах ковры — неброские, но с причудливыми узорами. Большие столы, мягкие диваны, множество подушек. Мебель простая, но отлично вписывающаяся в концепцию непоказной роскоши. Зал может вместить 80 гостей одновременно, но каждой компании гарантировано уединение: столы и диваны стоят под балдахинами, защищающими от ненужных взглядов. Мягкий свет низко висящих ламп с большими абажурами усиливает ощущение разграниченности помещения на отдельные приватные пространства. Все это придает заведению таинственный и, на первый взгляд, несколько закрытый вид. Но вскоре чувствуешь, как уютна и комфортна эта защитная оболочка восточного гостеприимства. Здесь все располагает к тому, чтобы забыть о суете, наконец, просто побыть собой, насладиться обществом куда не спешащих друзей. Теплые тона интерьера успокоят и согре-

НЕГРОМКАЯ МУЗЫКА
И МЕРНЫЙ ПЛЕСК ФОНТАНА,
БЕЗЗВУЧНО
ПЕРЕДВИГАЮЩИЕСЯ
ОФИЦИАНТЫ. ПОД НОГАМИ
И НА СТЕНАХ КОВРЫ —
НЕБРОСКИЕ,
НО С ПРИЧУДЛИВЫМИ УЗОРАМИ

ют в зимний вечер. Узоры орнаментов, струящиеся драпировки и силуэты высоких кувшинов, воскресят в памяти образы прочитанных в детстве восточных сказок. Меню — предсказуемо и одновременно страшно соблазнительно. Если говорить о салатах, выбирать придется, между «Фатимой» и «Зухрой». Первый салат — из огурцов, сладкого перца, томатов и моркови по-корейски. Подается с рулетиками из баклажанов, начиненными обжаренной говяжьей вырезкой, и с пюре из болгарского перца, баклажанов и нута. Второй салат из дайкона, баклажанов и

говяжьей вырезки. Достойная альтернатива: салат «Асал» с куриной грудкой, обжаренной с семенами кунжута, свежими томатами и огурцами, заправленным густым гранатовым соусом наршараб. Подается на листьях салата с лавашом и тертым сыром (все салаты по 150 руб.) Из горячих блюд выбрать сложно — в меню их множество. Для первого раза имеет смысл остановиться на давно знакомых блюдах, потому что они здесь как-то по особенному настоящие. Настоящий лагман — тушеные бараньи ребрышки и филе баранины с овощами (200 руб.). Настоящий бишбармак — невероятно вкусная отварная говядина и ромбики из теста, заправленные сливочным маслом, подаются с наваристым бульоном и зеленью (200 руб.). Из огромного выбора блюд повар особо рекомендует бухарский сладкий плов (220 руб.), манты из говядины или баранины на выбор (160 руб.), долму — виноградные листья начиненные сочным фаршем из баранины и тушеные с томатной пастой и репчатым луком (220 руб.). Макрель на углях — блюдо для искушенных, изысканная рыба с восточными пряностями (840 руб.). На десерт рекомендуется простое, но очень сладкое — мед с орехами (100 руб.).