

18 рестораны

Скромно, по-буржуйски

НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ГОРОДА

Лилия Раянова



«Гости»

УЮТ БЕЗ ПРЕТЕНЗИЙ, роскошь и снобизм; да, немного наивно, да, пожалуй, несколько безалаберно — но симпатично и не пошло. Примерно так можно охарактеризовать интерьер нового ресторана **«Гости»**. Имитация белой кладки — и тут же пестроватые бумажные и текстильные обои, на стенах яркие декоративные тарелки, картинки в деревянных рамках, разнообразные часы, книжные полки — и вдруг среди этого нависающий над самым столиком огромный кожаный чемодан. Вокруг деревянных столов под белыми абажурами стулья с разной обивкой и из разных гарнитуров — зато диваны однотипные. Новенькие плазменные панели соседствуют со старомодными бра. Этакий собирательный образ позднесоветского представления о доме, куда не стыдно и гостей пригласить. Гостеприимство заведе-

ния рассчитано на 60 человек, причем некурящим места может не хватить: в отведенной для них зоне всего 12 мест. Кухня ресторана — это Центральная Европа, Италия и Япония. Выбор блюд — традиционный, но достаточно широкий, чтобы удовлетворить практически каждого гостя. Из горячего рекомендуются стейк из свиной шеи, запеченный с сыром и томатами (259 руб.), шницель по-венски из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом тар-тар (269 руб.), рулет с кроликом под сливочно-грибным соусом (289 руб.) и рагу из барашка в мясном соусе с овощами (189 руб.). Любителям рыбы предлагается стейк из лосося под корочкой из сыра дорблю с жареными овощами (309 руб.). Тем, кто предпочитает острое — по-мексикански добротные фахитас с курицей (289 руб.) и с

говядиной (319 руб.). Италия представлена пастой ручной работы: шпинатные фетучини «Сан-Ремо» с лососем и сливочным соусом (229 руб.), фетучини по-флорентийски с копченой курицей и грибами (189 руб.), классическая карбонара (199 руб.). И, конечно, пицца: «Маргарита» (259 руб.), с пепперони, салями и томатами (279 руб.) и с морепродуктами (319 руб.). В японском меню, которое в ресторане «Гости» весьма обширно, можно выделить гункан суси — с лососем под острым соусом спайси (59 руб.). Также присутствуют традиционные роллы, nigiri суси и сасими. Вероятно, для того, чтобы оправдать концепцию домашнего ресторана, а именно так позиционируется заведение, в меню присутствует салат «Сельдь под шубой» (109 руб.) и суп с домашней лапшой (89 руб.).