

50 рестораны И рыба, и мясо

БРАССЕРИЯ
«МЯСО OR FISH» НА КОМИССАРЖЕВСКОЙ Игорь Сергеев



Для Воронежа brasserie — новый формат, рассчитанный на самую разную аудиторию от студентов до топ-менеджеров, но при довольно демократичных ценах (по-настоящему дорогих блюд здесь не так уж много, а средний чек оценивается в 700-800 руб.) «Мясо OR Fish» выдерживает планку качества кухни.

Слово «смешение» — ключевое для нового заведения. Brasserie расположилась на первом этаже бизнес-центра «Премьер» — одного из главных воронежских долгостроев в сфере коммерческой недвижимости, но при этом для дизайна интерьера выбрали стиль лофт, берущий начало в практике использования под жильё переоборудованных производственных помещений, нередко расположенных на верхних этажах. Стилистика выдержана точно: оголенные кирпичные стены, много металла и дерева, широкие окна. Зал разделен на две зоны: первая с длинной стойкой больше напоминает бар (и здесь большой выбор разливного и бутылочного пива), вторая скорее классический ресторан. При этом специфика освещения — множество навесных ламп, от которых не так уж много света — придает заведению уютность паба. И в этом тоже особенность brasserie, являющейся средним звеном между городским кафе, пабом и рестораном.

Фьюжн характерен и для меню: здесь мирно уживаются паназиатская, японская и европейская кухни. Главная особенность — гриль-меню: специ-

ально в Аргентине заказали двухметровый гриль, и блюда на нем готовятся прямо на глазах посетителей. Название для brasserie, кажется, подсмотрели у стейк-хауса Meat&Fish: как и там, в Воронеже предлагают огромный набор мясных и рыбных блюд.

Для разработки меню пригласили двух шефов, Игоря Бочева из Одессы и Джезиэла Колона из США. Сам Бочев отдает предпочтение рыбе, а мясо не ест вообще, но очень любит готовить и то, и то, а одной из его фишек считается японский гриль робатаяки. Технология приготовления на нем такова, что блюдо одновременно запекается и коптится. Джезиэл Колон не отдает явного предпочтения ни мясному, ни рыбному меню. Шефы любят шутить, что две хозяйки на одной кухне не уживутся, а вот два хозяина — вполне. Итог совместного творчества шеф-поваров впечатляет. Для гриля разработана целая линейка блюд из мяса, птицы и рыбы. Любители последней могут попробовать приготовленных целиком сибаса (430 руб.) и дораду (420 руб.), а также стейк из лосося в соусе терияки (380 руб.). Тем, кто предпочитает птицу, можно посоветовать куриное филе (230 руб.) или половину цыпленка с картофелем пай и перепелиным яйцом (390 руб.). Но настоящий король гриль-меню — стейк «New York» из мяса абердинского ангуса (300 руб. за 100 г). Мясо, птица и рыба оказались и в традиционном меню горячих блюд: микс из говядины, свинины

и курицы готовится с овощами и картофелем на сковороде (250 руб.), а дорада — со смесью овощей и зелени, то есть по-средиземноморски (250 руб.). Здесь же блюдо из индийской кухни: карри из курицы (240 руб.). Линейка первых блюд куда более разнообразна: тайский кисло-острый суп том ям (220 руб.) соседствует с крем-супом из баклажанов (160 руб.) и борщом с ростбифом (190 руб.). Восточные мотивы и ростбиф соединяются в салате (240 руб.): помимо ростбифа здесь шпинат, руккола, микс салата, свежие овощи — и все под лаймово-кунжутной заправкой. Для тех, кто предпочитает более традиционные салаты — «Оливье» (160 руб.) и «Цезарь» с лососем (270 руб.), креветками (250 руб.) или курицей (200 руб.).

Отдельное меню составляет японская кухня с примесью блюд из рыбы и морепродуктов других национальных кухонь. Классические суши (тунец, лосось, угорь, креветки — все по 60 руб.), роллы (от 120 до 230 руб.) и сашими (сет из угря, тунца и семги — 450 руб.) разбавляют карпаччо (280 руб.) и тартар из лосося (290 руб.).

Шефы включили в меню классические гарниры — картофельное пюре (60 руб.), рис с овощами (90 руб.), жареный картофель с грибами (110 руб.), а также приготовленные на гриле овощи или кукуруза (по 100 руб.). Есть и множество демократичных по цене закусок: картофель фри (90 руб.), гренки (90 руб.), chicken fingers (170 руб.), кольца кальмаров в остром томатном соусе (190 руб.).