Из бабушкиной печи О КОРЧМЕ «ХУТОРОК»

Анна Павлова

МИХАИЛ СОЛУНИН

ИНТЕРЬЕР НОВОГО ЗАВЕДЕНИЯ ОТВЕЧАЕТ ТРАДИЦИОННЫМ ПРЕДСТАВЛЕНИЯМ ОБ УЮТНОЙ УКРАИНСКОЙ ХАТЕ. СОЛОМЕННЫЕ НАВЕСЫ, НЕБОЛЬШОЙ ЗАЛ С БЕЛЕНЫМИ СТЕНАМИ И ЯРКИМИ ЦВЕТОЧНЫМИ УЗОРАМИ, ПРОСТЫЕ ДЕРЕВЯННЫЕ СТОЛЫ И СТУЛЬЯ, ТРАДИЦИОННЫЕ ПЕСТРЫЕ СКАТЕРТИ, ПЛЕТЕНЫЕ ПОЛОВИЧКИ — ВСЕ ЭТО, ПО ЗАДУМКЕ АВТОРОВ, ПОЗВОЛИТ ПОСЕТИТЕЛЯМ ОЩУТИТЬ СЕБЯ В ГОСТЯХ У ЛЮБИМОЙ БАБУШКИ И РАССЛАБИТЬСЯ

МИХАИЛ СОЛУНИН

НИЖЕГОРОДСКИЙ ресторанный оператор LoveFood Restaurants продолжил курс на развитие сети заведений национальной кухни и на этот раз сделал акцент на южнорусской кухне, открыв в центре Нижнего Новгорода, на пересечении Октябрьской и Алексеевской улиц, корчму «Хуторок». Это первое заведение ресторатора, ориентированное на русскую и украинскую кухню: в последние годы LoveFood отдавал предпочтение прежде всего ресторанам восточной и кавказской кухни, а также активно развивал сеть кофеен.

Интерьер нового заведения отвечает традиционным представлениям об уютной украинской хате. Соломенные навесы, небольшой зал с белеными стенами и яркими цветочными узорами, простые деревянные столы и стулья, традиционные пестрые скатерти, плетеные половички — все это, по задумке авторов, позволит посетителям ощутить себя в гостях у любимой бабушки и расслабиться. Подчеркивает атмосферу южного изобилия и сельского гостеприимства стилизованная телега в центре зала, наполненная баночками с домашними заготовками, бутылями с настойками и связками баранок. Такие же банки и баранки украшают и стены.

Как и обстановка, меню в корчме вполне демократичное и очень традиционное, практически домашнее. Шеф-повар Оксана Столяр, приехавшая в Россию из Украины и выросшая на бабушкиных варениках, в основу меню положила классические южнорусские блюда. «Я родилась и выросла в Херсонской области, и когда обед готовила моя бабушка — это был праздник для всей семьи. Она лепила вареники с самыми разными начинками, пекла пирожки и жарила лепешки на сковородке. Поэтому и готовить я люблю простую домашнюю еду, как из бабушкиной печи», — рассказывает шеф-повар.

Конечно, это в первую очередь многообразие вареников — от мясных со сливочно-грибным соусом до деликатных паровых с творогом и клубникой (от 180 до 225 руб.). На первое в корчме предлагают наваристые борщи со шкварками или щавелем (245 руб.), которые подаются с чесночными пампушками, а также традиционный западноукраинский капустняк (185 руб.). Не обошлось без карася в сметане (395 руб.), галушек (185–195 руб.), драников (165–215 руб.) и картопляников (165 руб.), и, разумеется, нескольких видов сала собственного посола (от 260 руб.). Кстати, последнее шеф лично закупает у местных фермеров.

Среди напитков, помимо привычных вин, аперитивов и шотов, есть различные настойки оригинального производства на ягодах и травах (95 руб.), несколько видов самогона (от 155 до 370 руб.), а также свежий домашний квас (70 руб.) Причем ко всем блюдам рестораторы подобрали названия в виде полюбившихся цитат из советских фильмов с южнорусским колоритом — например, из «Свадьбы в Малиновке» или «Двенадцати стульев».

На открытии корчмы LoveFood Restaurants в этом году не остановился. На главной пешеходной улице готовится к открытию грузинский ресторанчик «Хачапурия», который продолжит линейку заведений кавказской кухни сети, представленной уже тремя ресторанами «Хачапури» и кафе «Бакладжан». Однако новое заведение, которое пока работает только в формате летней веранды, будет ориентировано прежде всего на вино и выпечку, хотя в меню и представлено несколько национальных закусок и горячих блюд. Предполагается, что основное помещение ресторана откроется для гостей к началу лета.