

Пятьдесят оттенков граната

ДОМ-КАФЕ БАКИНСКОЙ КУХНИ «НАРШАРАБ»

Анна Павлова



МАХМИЛ СОЛУН

«ГЛАВНЫЙ ЧЕЛОВЕК В РЕСТОРАНЕ — ЭТО ГОСТЬ. И ЕСЛИ ГОСТЮ ХОРОШО — НАМ ТОЖЕ ХОРОШО» — ТАКОВ ДЕВИЗ ВЛАДЕЛЬЦЕВ



ДЛЯ АЗЕРБАЙДЖАНЦА

гранат — это не просто фрукт. Это символ страны, предмет национальной гордости, а также источник дохода и неиссякаемого кулинарного вдохновения. В стране есть даже своя «столица граната» — город Гейчай и национальный праздник граната, где профессиональные садоводы и любители с гордостью демонстрируют различные сорта этого солнечного фрукта, гранатовые соки, варенья и многочисленные произведения кулинарного искусства на его основе.

Наршараб — классический азербайджанский гранатовый соус. Дословно его название переводится как «гранатовое вино», да и сам кисло-сладкий соус напоминает вино — густо-крас-

ный, чуть терпкий и раскрывающийся сотней вкусовых оттенков.

Именно это название владельцы выбрали для нового дома-кафе бакинской кухни на Рождественской и в полной мере отразили его как в меню, так и в интерьере заведения.

Часть мебели, светильники и элементы декора «Наршараба» выполнены в теплом и спокойном гранатово-красном оттенке. Деревянные столы ручной работы, оформленные деревянными рейками окна, многочисленные глиняные кувшины на полках. Каждый элемент уникален. Владельцы говорят, что в своем заведении они хотели создать островок расслабленной домашней атмосферы, чтобы любой гость смог почувствовать себя уютно, будто попал в дом к старым добрым друзьям. И надо признать — им это удалось.

Основа меню — блюда из мяса, на которые сделан особый акцент. Мясо — свежее, фермерское — здесь готовят особенно — не маринуют, а чистят и рубят так, чтобы оно раскрыло свой вкус. Наверное, именно поэтому традиционные блюда азербайджанской кухни здесь являются именно такими, какими их готовили столетиями, а не адаптированными современными вариациями, признается шеф-повар Джамал Тагиев, который специально для работы в «Наршарабе» прибыл из Азербайджана. В меню «Наршараба» — 15 видов кебаба, в том числе особый кебаб-нигар от шеф-повара и рубленый хан-кебаб. Из фирменных блюд —

садж говурма из свиной вырезки или с телятиной. Любителей ароматного мяса барашка порадует гуру хингал с бараниной — тонкая азербайджанская паста с фаршем и луком калапур — суп из баранины с чесночным соусом и чабрецом и домашняя котлета с кюкю из зелени. Особое раздолье в заведении для ценителей плова. Поистине королевским вкусом и подачей порадует шах-плов, запеченный в тесте с жареными сухофруктами и каштанами, не сможет оставить равнодушным бакинский плов с сухофруктами, каштанами и мясом молодого ягненка и сабзи-аш с ягненком и зеленью.

Соус «Наршараб» здесь, конечно, тоже домашний. Его готовят по традиционному рецепту из лучшего местного сырья прямо в Азербайджане и подают к рыбе, курице или мясу. Из Азербайджана привозят и гранатовое вино; с гранатом подают мороженое-десерт «Наршараб», с гранатовыми семенами готовится салат с креветками «Кристи», а также особый кебаб «Наршараб» с фруктами и овощами.

Все десерты и торты готовят в «Наршарабе» вручную, также подается домашнее варенье из инжира, грецкого ореха, арбуза. Приятным же завершением вкусного вечера может стать кальян — в заведении оборудована кальянная комната на 20 гостей. «Главный человек в ресторане — это гость. И если гостю хорошо — нам тоже хорошо» — таков девиз владельцев.



МАХМИЛ СОЛУН