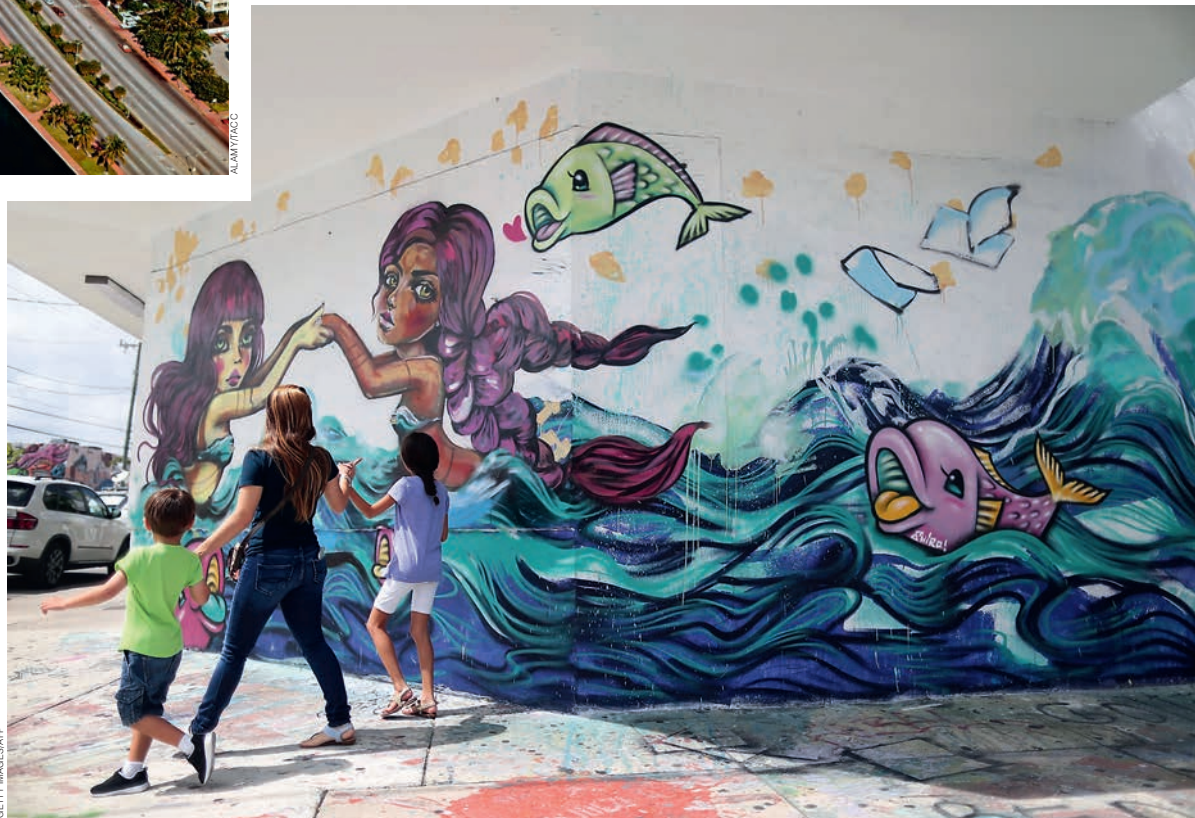




Street Hotel. В Маленькой Италии самая вкусная пицца и лучшая публика в Rubirosa. В Ист-Виллидж нами недавно обнаружена выдающаяся японская лапшичная Soba Koh, там еще темпура отличная и полно нью-йоркских молодых японцев, рассматривать которых отдельное удовольствие.

За теплом, за солнцем и бескрайним песчаным пляжем летят во Флориду, в Майами. Лучший сезон с октября по май. Там самое приятное место — южная оконечность Miami Beach. Лично мне так кажется. Район к югу от 5-й улицы So-Fi (South of Fifth) благополучный и спокойный. Народ тут важный, считается, что на каждой пальме висит по камере слежения и на море можно бросить айфон на полотенце, уплыть далеко-далеко, и айфон никуда не денется. Тут мало магазинов и ресторанов, но все отборные. Важнейший — греческий Milo's, такой еще есть в Лондоне. Он хоть и греческий, но вечерний, торжественный. Народ в бриллиантах и официанты в бабочках. Еда — честно приготовленные свежие морепродукты. Осьминог, рыбыны большие, запеченные в соли, и вкусные помидоры, что большая редкость для Америки. Фирменное блюдо — пирамидка из жареных цуккини и баклажанов, тонкие хрустящие ломтики соединены соусом цацики. Дорого, в том числе и потому, что рыба тут из Средиземного моря, такой шик. Напоминает Рублевку, что не особо интересно. Можно сходить отметить, оценить местный пафос и в следующий раз идти в новенький Upland — динамичный, очень модный, в калифорнийском стиле. Тут много овощей из печки, обжаренных, но смягченных йогуртовыми соусами, рыба и креветки местного происхождения и большие куски растушенной говядины в перченой корочке. Цены приятные, народ тоже. Еще одно стоящее место в этом районе — ресторан Forte dei Marmi. Говорят, у него русская владелица. Поражает особенная, подчеркнутая во всем чистота, редкая для Америки, и высокий класс шеф-повара из Италии. Это тонкая «пинцетная» кухня, когда каждый листочек-кусочек со смыслом лежит на тарелке.

Есть в SOFI знаменитый на все Соединенные Штаты Joe's Crab House. Это огромный комбинат по поеданию крабов, основанный в 1913 году. В сезон люди в очереди стоят на улице (брони не принимают принципиально), внутри штук десять залов. Крабы невкусные, салаты и гарниры без фантазии, винная карта абсолютно унылая. Если хочется обязательно познакомиться с этой институцией, можно просто посидеть у бара, поглядеть, как организована работа официантов, обслуживающих тысячи клиентов в день, и поудивляться, до чего ловко в Америке умеют зарабатывать деньги.

Когда надоест тишина и покой South Beach, надо ехать в торговый центр «Бал-Харбор», что-то вроде «Барвихи Лакшери Виллидж». Если составлять список «Сто главных мест на Земле, созданных для пускания пыли в глаза», «Бал-Харбор» надо включать обязательно. Там есть итальянский ресторан Sagraccio, где можно засесть с обыкновенной пиццей и наблюдать за подъезжающим Rolls-Royce и Ferrari. Их пассажиры несут на себе не только лен-кашмир Loro Piana и бриллианты De Beers, но и все достижения пластической хирургии. Начинали они, наверное, еще во времена Джанни Версаче, отца-основателя майамского гламура, и выглядят сейчас ну очень интересно!

Хорошим может получиться поход в ресторан Jaya при отеле The Setai. В нем гармонично намешаны тайская и индийская еда, адаптированная под местные вкусы, низкие цены, солидный сервис, коктейли и целый лист sake в винной карте. И район вокруг красивый, один из кварталов ар-деко.

Лучший итальянский fine dining — Il Gabbiano с террасой на воде. Лучшие суши в Blue Ribbon при отеле Plymouth. Лучший ресторан в торговом квартале Design District — греческий Mandolin Aegean.

Район, который надо не лениться и обязательно посетить, называется Winwood. Это мелкая одноэтажная промзона, превращенная в музей стрит-арта. Тут интересно гулять час, а то и два. Народу много, галерей и