

# Сытный край

## НА РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ РЕСТОРАН ФОРМАТА GRILL&BEER

Екатерина Тарасова



В ОКТЯБРЕ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ТОЛСТЫЙ КРАЙ». ЗАВЕДЕНИЕ ЗАНЯЛО МЕСТО КУЛЬТОВОГО ФРАНЦУЗСКОГО РЕСТОРАНА «ГАВРОШ», ПРОСУЩЕСТВОВАВШЕГО БОЛЕЕ ДЕСЯТИ ЛЕТ. В НОВОМ ПРОЕКТЕ ВЛАДЕЛЬЦЫ РЕШИЛИ СДЕЛАТЬ СТАВКУ НА СТЕЙК-КУЛЬТУРУ И УЮТНЫЙ ПИВНОЙ КРАФТ

«ТОЛСТЫЙ КРАЙ» находится в старинном особняке купца Сергея Рукавишников, построенном в 1908–1910 годах по проекту основоположника русского модерна Федора Шехтеля. Владельцы ресторана бережно сохранили присутствие купеческого шика: полы по-прежнему облицованы элегантной немецкой плиткой Villeroy&Bosch начала XX века. Над интерьером «Толстого края» работали нижегородский дизайнер Татьяна Аржанова и бюро архитектора Станислава Горшунова, известного по таким проектам, как кофейня Voilok и ресторан Boss bar. В этот раз дизайнеры сделали ставку на глубокие оттенки буро-коричневой палитры и брутальные детали, отвечающие концепции заведения: барная стойка украшена ажурным просечным металлом, стены — листами оцинкованного профнастила, кресла возле открытой коптильни — коваными спинками, барные стулья — шкурами коров. Одним из важных акцентов стало гигантское панно с изображением бора, барана и быка, сделанное в монохромной технике. В декоре использовано много дерева. Особенный уют создают хвойные светильники и ретро-бра, изготовленные нижегородской мастерской «Хвоя». Расслабленную атмосферу задает и высокая посадка у больших «витринных» окон с широкими подоконниками, на которых тоже можно сидеть, празднично декорируя разные сорта крафтового пива.

Броское название ресторана выбрали неслучайно: толстым краем называют сортовой отруб туши крупного рогатого скота. Но, как поясняет создатель проекта Александр Котюсов, ресторан не только про это: «Толстый край» — это край, где можно весело, уютно и вкусно проводить время. В меню ресторана можно найти 17 позиций основных мясных блюд авторской кухни, которые подаются с популярными французскими соусами, итальянскими и американскими гарнирами, ставшими уже традиционными сопровождающими в русской кухне. Здесь вы сможете попробовать и фирменные стейки «Толстый край» с имбирным соусом (1325 руб.), и классический бифштекс (415 руб.), и томленую свиную рульку с салатом «Коул слоу» (550 руб.). Любителям диетического мяса особенно придутся по вкусу куриные колбаски с соленым огурцом (385 руб.) и утиная ножка «Конфи» с французским соусом «Деми глянс» и картофелем «Салардес» (525 руб.). По словам шеф-повара Алексея Кузина, настоящим хитом среди закусок в «Толстом крае» называют сэндвич с пастроми (395 руб.), секрет пряного и насыщенного вкуса которого в том, что мармоя говядина для этого блюда маринуется в травах и специях целую неделю. Также для легкого перекуса в ресторане выбирают подкопченный ростбиф с картофельными дольками и трюфельно-имбирным майоне-

зом (510 руб.), брускетту с телячьей щекой с жареным бородинским хлебом, луком «Конфи» и кремом-бальзамиком (260 руб.) и бургер с рваной свининой «Гражданин Копченый» с сыром чеддер и фирменным соусом (430 руб.). Десерты в «Толстом крае» традиционные: от любимого с детства домашнего пирожного «Картошка» (195 руб.) до классических тортов «Эстерхази» (235 руб.). Бизнес-ланч в ресторане обойдется в 240 руб. за два блюда и 280 руб. — за три. На «аперитив» «Толстый край» предлагает попробовать салат с копченой грудинкой и пшеничными гренками с томатами или легкий салат с кижучем, яблоком и сельдереем, на горячее — шашлык из свинины с французским соусом «Деми глянс» или куриный бульон с фрикадельками. Но особая гордость «Толстого края» — это пивная карта. В заведении представлено более 100 сортов пива: здесь есть широкая линейка необычного российского крафта, качественное пиво из США и Англии, молодые и очень интересные пивные бренды Бельгии, Дании и других европейских стран. Любимцами публики уже можно назвать мягкий стаут «Малиновый пес» от подмосковного бренда Courage Brewery, ароматный эль Bruegel Amber Ale нидерландской пивоварни Brouwerij de Molen и плотный двойной индийский пейл-эль Fibonacci от питерского крафта «Бакунин».