

РЕСТОРАНЫ

лании можно посмотреть, как готовят и из чего, хотя это не входит в замысел хозяев, а просто часть кухни видна из зала.

В разделе специальных блюд три американских стейка: рибай (1200 руб.), «Нью-Йорк» (980 руб.) и филе-миньон (1200 руб.). Есть и другие упражнения из профильного продукта, уже отечественного — ассорти из вареного мяса bollito (400 руб. за 250 г, 600 руб. за 400 г) ассорти мяса гриль grigliato (500 руб. за 250 г, 750 руб. за 400 г) и stufato, четыре варианта тушеного мяса с овощами (590 руб.). Утиную ножку конфи предлагают за 690 руб., ягнчью голяшку за 590 руб. Если случился такой казус, что вы не любите мяса, а наоборот, любите рыбу, вам порекомендуют лосося в кунжуте (600 руб.), но почему-то шепотом. Вероятно, чтобы стейки не услышали.

Супов отдельно не подают. Зато к каждому горячему блюду приносят миску бульона и соусы. Последние частенько используют для того, чтобы скрыть посредственное качество мяса, ведь первоклассный стейк говорит сам за себя. Но здесь не тот случай, здесь соус это просто соус. В центре зала устроен салат-бар с неограниченным числом подходов за 650 руб.; вкупе с любым горячим эта добрая бесконечность обойдется и вовсе в 450 руб. Будете неограниченно подходить — помимо винегретов, черри с песто и моцареллы обратите особое внимание на мясной рулет с фисташками, розочки лосося, деликатно умашенные перцем розе, и оливки разной степени вызревания.

Пить дают пока только пиво — светлое «Крушовице» (125 руб. за 0,33 л), «Василеостровское» фильтрованное и нефильтованное (70 и 125 руб. за 0,33 л); на вино ожидают лицензии.



Старинная кладка всегда беспримысленный вариант. В «Casa del Miso» она даже отвлекает от собственно мяса

Полный прием

Новое заведение на углу Спасского переулка с каналом Грибоедова не следует путать с одноименными «Гостями» на Фонтанке — те славились отменными крылышками-барбекю, но закрылись около года назад. В этих, новых «Гостях» чувствуешь себя почти как дома; они самоопределяются как бар-ресторан, однако по антуражу и ценам это самое настоящее кафе, некий бюджетный вариант «Тепла» или «МариВанпы». Причем без выраженной старомодности, без ретро.

Залов три, разной степени душевности. Самый домашний средний — в пастельной гамме, с торшерами по углам, обтянутыми плотным креслами и занавесками в неброскую полоску. Тут счастливо отсутствует телевизор, зато довольно много книг на полках; Тынянов, Голсуорси, Набоков. Библиотечка вряд ли рассчитана на пристальное чтение: скорее



Срединная пригость «Гостей» особенно радуется на контрасте с беспокойным окружением ресторана — низовой уличной культурой ларьков и лавок

всего, просто «чтоб было» — на то и книга, чтобы книжный червь не дремал. На каждом столе по маленькому светильнику в тканевом абажуре, радость офтальмолога. Самый просторный зал дальний, там и столы пошире. А во входном зале, где бар со всем барным снаряжением, еще и игротека: можно взять, например, чаю (100 руб. за чайник, в цену включена тарелочка с сухофруктами) и засесть за нарды или шашки. Тут и водку наливают, пиво, вино, коктейли, коньяк. То есть игрокскую психологию в «Гостях» понимают хорошо.

Кормят в этой камерной обстановке с оглядкой на русско-советскую гастрономию. Без оглядки тоже можно, есть тар-тар из ло-

сося (290 руб.), карпаччо из говядины (250 руб.), стейк (380 руб.), под шапкой «Пивной погреб» собраны четыре снековых набора на греночно-кальмарную тему (90–370 руб.) — но основа родная-ностальгическая. Соленья (170 руб.), щучьи котлетки (290 руб.), запеченные яблоки (170 руб.). Голубцы (230 руб.) буквально как в детстве у бабушки. А я-то не хотела, ненавидела вареную капусту. Сочный мясной фарш, обернутый в тонкий чуть подрумяненный капустный лист, — такая родная, такая диетическая история, спасибо, бабушка, что учила свою историю любить. Филе лосося (350 руб.) подают с нетривиальным блинчиком-узлом, начиненным солончатой сырым кремом, и это, пожалуй, единственное явно не домашнее блюдо. Селедку под шубой (170 руб.) здесь производят с родительской буквально нежностью, приправляют белково-яичной пылью. Куриные сердечки с обжаренной картошкой (180 руб.) — святая неприязнательность. Странно, что нет ни шей, ни борща, которые в такой обстановке шли бы на ура. Ладно, предположим, что в этой семье на первое принято подавать более-менее западное. Овощной крем-суп (130 руб.) приносят со свежеежаренными гренками в укропе; в грибном (150 руб.) притаились куриные кнели, состряпанные опять-таки на домашний манер.

Такие места, где все мило-любезно-приятно и по-домашнему, принято называть обычными. Проблема в том, что именно таких мест и не хватает. Они как раз не приняты и не обычны. И тут совсем не в Набокове дело.

«Casa del Miso» (****)
«Гости» (****)

гостеприимный курорт

ИГОРА

В кризис надо отдыхать...
еще больше!

На "Игоре" вы сможете воплотить любой план корпоративного мероприятия

Дни здоровья:

■ спортивные турниры

■ командообразующие игры

■ картинг

■ пейнтбол

■ барбекю и шашлыки

■ СПА-программы

■ бассейн

■ баня

■ рыбалка

Дни рождения компании:

■ банкеты

■ дискотеки

■ большие лесные площадки

■ шатер у озера для групп до 400 человек

Деловые программы:

■ конференц-зал

■ кофе-брейки

Комфортабельное проживание в отеле или коттеджах, индивидуальные предложения по меню, высокий уровень обслуживания. На Игоре отдыхают ведущие компании Санкт-Петербурга.

54км Приозерского шоссе, www.igora.biz
Отдел корпоративного обслуживания: +7 (812) 493-55-90

ФРАНСМАННИ®

для наслаждения

Sokos Hotel Olympic Garden
Санкт-Петербург,
Батайский переулок, д. 3А
Тел.: +7 812 335 22 70

Франция становится ближе:
Ронские недели в ресторане Франсманни
с 16 февраля по 31 марта!
Специальное предложение:

1+1=1

Только с 16 февраля по 16 марта: специальное весеннее предложение - при заказе двух основных блюд, одно Вы получаете **БЕСПЛАТНО***!

* Блюдо с меньшей стоимостью Вы получаете в подарок.

www.fransmanni.ru

№ 40 ПЯТНИЦА 6 МАРТА 2009 ГОДА

коммерсантъWeekend

33