

Средиземская управа

РЕСТОРАНЫ «АРИЯФ» И PARMENZANOFF
радуется АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



Слово
«АРИЯФ»
ПО-АРАБСКИ
(**ЗНАЧИТ**)
ЗАГОРОДНЫЙ
ДОМ. ТО ЕСТЬ
ДАЧА

Над арабской мирной хатой

Арабская кухня представлена в Петербурге слабо. Да что там, ее практически нет. Более того, о ней вообще сложно говорить как о чем-то целостном, что можно представить в одном ресторанном месте. Само понятие арабской кухни условно. Были кочевники, сотни лет ели финики и плов, а потом у них там долго происходил разный этногенез и пожалуйста — возник сложный конгломерат чего-то средиземноморского, ближневосточного и аравийского. Упрощает его разве что халяль (тот же кошер, только мусульманский). Ну и, конечно, местные особенности, которые образуются при перемещении арабской кухни в этнически чуждое окружение. Самой арабской едой жителям города П., как и многих других городов, до сих пор казалась торчащая изо всех ларьков шаверма. Вклад в глобализацию. Противопоставить аутентичный арабский замес этой столь же всеобъемлющей, сколь и скучной тенденции попытался на проспекте Стачек.

Слово «арияф» по-арабски значит загородный дом. То есть дача. Открылась она посреди индустриальной скуки, прямо на-

против одного из главных зданий Кировского завода, в новом бизнес-центре «Империал». Первая мысль на входе такая: ой, наверное, ошиблась дверью и вместо ресторана попала в бассейн, а резиновых тапочек нету. Потому что здесь повсюду вода: фонтанирует в центре зала, падает по стене, шумит в мини-водоеме, выложенном пестрой плиткой, и пенится под ногами — в пол вделаны стеклянные желобки. Вас явно хотят бросить в жар, ведь столько интерьерной воды бывает только в теплых странах. Перекрывая шум воды, внезапно раздастся звонок, в точности как в салоне самолета при вызове стюардессы. Оказывается, каждому клиенту вручают электрическую кнопку, чтобы кликнуть персонал.

Это было про слух, а глазу тоже есть на чем остановиться. Интерьер поделен тематически. Арабский сектор, кроме аквапарковости, привлекает переливчатым мозаичным узором под куполом, яркими фонарями, ручным арабским коврам и мраморной барной стойкой — да-да, ни о каком сухом законе речи нет, пока только пиво, а вскорости получат лицензию на остальное. Подушки на деревянных ска-

мьях отсвечивают атласом, повсюду болят пушистые шелковые кисти, арки с колоннами отделаны сусальным золотом — все это почему-то не выглядит клоквенно. У водоема обязательная кальянная с диванами-лежаками. В другом конце помещения — еврозона, двухэтажная и монохромная. Над прозрачными столешницами круглые белые лампы-пузыри, стеклянные перегородки разделяют темные деревянные панели — дизайн напоминает лаконичностью добротный суши-бар.

Есть немного западного, например, нисуаз (320 руб.) и турнедо Россини (980 руб.). Но логичнее попробовать восточного — и выбор больше, и шеф-повар ливанец. Логично, что и упор тут как раз на ливанскую кухню, кстати, самую европейскую из всех арабских кулинарных традиций. Кроме блюд, распространенных от Касабланки до Багдада — наподобие бабы ганнуж (250 руб.), кибби (350 руб.) и табули (370 руб.), — есть и магрибский кус-кус (700 руб.), и турецкая долма (280 руб.), и иорданские «вареники» гатаеф (250 руб.). Все это если и адаптировано, то разве что самую малость. Адад (160 руб.), терпкий

овощной крем-суп с чечевицей и курицей гриль, недостаточно остер, а ведь мог бы. Чуть пресноватым получился плов (550 руб.), в котором зато ассортимент орехов как на восточном базаре и крупные куски ягнятины, а уж рис такой мягкий, что его может есть и ребенок, у которого выпадают молочные зубы, и старик, у которого выпали коренные. Чего стоит одно только легкое и ласковое масло из авокадо, примостившееся в даровой хлебной корзине. Должна удостоверить: здешний хумус (200 руб.) ничем не уступает тому, что подают в знаменитой забегаловке-хумусии у рынка Кармель в Тель-Авиве. Фалафель (230 руб.), золотистые отфритюренные фрикадельки из нута, можно есть вприкуску, макая в тхину (кунжутную пасту), а можно наконец соорудить — если арабское без нее не арабское — шаверму; для этого придется запихнуть фалафелины в «карман» горячей пшты. Кебаб из курятины (420 руб.) гарнируется прижаренными на гриле черри, шампиньонами и перцем, нанизанными на шпажку. На десерт возьмите фреш «Арияф» (320 руб.) — ледяной восторг из свежих манго, киви,