

На родине елки

ОТЕЛЬ NEIBURGS В РИГЕ

Эдуард Дорожкин, Tatler

Ресторан Neiburgs представляет современную латышскую кухню, основанную на местных продуктах



DOMEDIA/SUPERSTOCK

ЧЕРЕЗ ДОРОГУ ОТ NEIBURGS
ТВОРИЛИСЬ ДЕЛА НЕ ХУЖЕ.
ТУДА ПОСТОЯННО ПОДЪЕЗЖАЛ
ЛОНДОНСКИЙ КЭБ
СО СТРАННЫМИ ЛИЧНОСТЯМИ

заведения может вспомнить любой, кто смотрел главный советский блокбастер «Семнадцать мгновений весны» — проще найти какого-нибудь одного чудака, который не смотрел. Профессор Плейшнер неудачно выпадал из окна именно этого дома по Цветочной улице, и именно на лестнице, по которой клиенты поднимаются теперь в свои жарко натопленные номера, ждали его бандиты из гестапо.

Через дорогу от Neiburgs, впрочем, творились дела не хуже. Туда постоянно подъезжал лондонский кэб со всякими странными личностями, посещавшими знаменитого сыщика Шерлока Холмса. Бейкер-стрит из гениального советского фильма, признанного лучшей в мире экранизацией выдающихся детективных рассказов Конан Дойля, находится строго напротив Neiburgs.

За теми, кто нынче рвется в квартиру знаменитого детектива, можно наблюдать прямо из ресторана отеля, не отрываясь от салаки, перловки, куриной печени, ревеня, грибов, тыквы, свеклы и творога — всего того, чем славна незамысловатая, но отчаянно вкусная и сытная латвийская кухня.

В рождественские и новогодние недели, впрочем, в гостинице — вспомним про внимание к деталям — предлагают и специальные меню.

В тихие дни католического Рождества отдыхающих соблазняют равиоли с дикой уткой, сырорикотта и пряностями, ухой из латвийской рыбы с овощами, водкой и зеленью, аромат которой доносится чуть ли не до ЦАО города Москвы, и глазурированной в меду спинкой молочного поросенка с тушеной в соке черной смородины красной капустой.

Посмели бы они предложить капусту, не тушенную в соке черной смородины! В новогоднюю ночь стол тоже не будет отчаянно пустым. В программе самой важной ночи года — карпаччо из утино филе с кремом из взбитого козьего сыра, равиоли с судаком и мясом краба, суп-шпоре из устриц и сельдерея с муссом из лосося и приготовленное при 62 градусах филе молочного теленка с жареными в сливочном масле каштанами и пюре из сушеных боровиков.

Очень важно помнить, что именно Рига — родина новогодней елки, и в честь этого неоспоримого факта в мостовую у знаменитого Дома Черноголовых вмонтирована мемориальная табличка. Две главные рижские елки традиционно устанавливаются на Ратушной и Домской площадях, где одновременно устраивают и рождественский базар. Впрочем, ярмарки с глинтвейном, перчатками из альпаки и прочим праздничным весельем работают и на Бастионной горке, и на площади Ливу, и на Эспланаде — целый месяц город живет в ритме сказки: так заведено в теплых городах.

www.neiburgs.com



DOMEDIA/SUPERSTOCK



DOMEDIA/LAMY

Елка на площади Домского собора Риги: днем здесь устраивают рождественский базар

Центр Старой Риги живет в праздничном режиме почти целый месяц

ЕСТЬ ГОРОДА при всей своей пышности холодные, а есть аскетичные — и, однако, теплые. Крохотная Рига — пример именно такого прянично уютного города. И гостиницы здесь под стать: если не брать в расчет монстров советского времени, номерной фонд латвийской столицы сплошь уважение к деталям, забота о комфорте и удобстве постояльца. Ему должно быть тепло, но при этом привольно, он должен быть как у себя дома, но имеет право чувствовать себя в гостях, если вдруг случится с ним подобная прихоть. В отеле на 55 номеров, который семья Нейбургс открыла в своем родовом доме на исторической улице Яуниела, готовы к самым экстремальным капризам клиентов из большой богатой России — при условии соблюдения законодательства маленькой гордой страны. Этот Neiburgs — живая история Латвии. Прибыв в Ригу из родной деревни на лодке для перевозки сена, родоначальник Людвиг Нейбургс быстро освоил ремесло каменщика и натесал на целую империю. Его компанией были построены важнейшие учреждения: здание Министерства финансов в старом городе, фабрики по производству сахара в

Крустпилсе, Елгаве и Лиенае, технологически уникальный мост через реку Гаюю в Сигулде. Дом, в который теперь заманивают на ночлег и стол привередливых постояльцев со всего света, был построен в 1903 году по проекту широко известного в узких балтийских кругах архитектора Вильгельма Бокслафа. Для гостиничных нужд он, впрочем, не предназначался: это был доходный дом.

Потом случилось то, что случилось: Латвия стала советской, и в старом доме по законам того сурового времени устроили коммуналки и номера для партийцев. Святая реституция вернула здание в стиле ар-нуво в руки семьи, его когда-то построившей, и закулисное новое хорошее дело. В ходе тщательнейшей реставрации удалось восстановить фасад, отреставрировать потолочную роспись, старинные двери и паркетные полы. Однако это совершенно не означает, что отель полностью погружен в старину: вышла современная скандинавская гостиница, просто эффектной историей. Отель Neiburgs — естественное продолжение прибалтийского города, в котором слои времени не уничтожали один другой, а славно ложились друг на друга. Фасад этого удивительного