

Здоровая такая восьмерка

DENISPOROVBAR, РЕСТОРАН «АЛЬ-ШАРК» И КЛУБ G8
клубилась АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



КАК БЫ ТО
НИ БЫЛО,
«НАТУРАЛЬНОЕ
ОЗДОРОВИ-
ТЕЛЬНОЕ»
ПИТАНИЕ
DENIS
POROVBAR
(ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ
И БОРЩ, И
ОКРОШКУ, И РОЛЛЫ
С ЯПОНСКИМИ
ПЕЛЬМЕНЯМИ
ГЕДЗЕ

Питательный институт

В окружении зданий «Ленфильма» на Каменноостровском проспекте, на месте одного из первых китайских ресторанов «Аквариум», наконец открылся DenisPorovbar. Назвал бар своим именем человек и промоутер Денис Попов, в городе больше известный по холдингу Jet Set. Господин Попов разнообразно является гостям: в туалете просит не сорить и все такое (подпись на листовках), смотрит из угла (гипсовый псевдоримский бюст), гримасничает (подсвеченный постер); позирует голышом со скрипкой (фото в масштабе два к одному). Ну и собственной персоной фланирует по помещению.

Интерьер — конфетка. В яркой обертке. Искрится белый пол в мелкую блестящую, отсвечивает белый зеркальный потолок, сверкают перламутром стены. Местами розовеет и зеленеет неон. Промоздеются алые подушки. Однако выглядит все это вовсе не приторно, наоборот, на удивление органично. Можно зарыться в белоснежную кожу диванов на возвышении и обозревать квадратную барную стойку с улыбочными барменшами, можно занять место по периметру, повернуться ко всем спиной и глазеть в большие окна.

DenisPorov это прежде всего бар, поэтому алкоголя много. Вин полно, да и всего

остального хватает. Есть отдельный коктейльный список. Не очень, правда, понятно, зачем во все коктейли — овощные (300 руб.), фруктовые (300 руб.), ягодные (350–450 руб.) и даже травяные (350 руб.) — льют спиртное. Например, смесь свеклы, лайма, сельдерея и табаско вполне могло обойтись без текилы. Тем более что меню — на этом настаивает пресс-релиз — создавалось под руководством ректора Национального Института здоровья.

Как бы то ни было, «натуральное оздоровительное» питание DenisPorovbar включает в себя и борщ, и окрошку, и роллы с японскими пельменями гедзе. Но в основном представлено то, что у нас принято называть итальянской кухней. Меню состоит из разделов «наполнители», «заправки», «топпинги»; предлагается собрать блюдо на свой вкус и размер, а также выбрать способ приготовления — на гриле, на пару, запекание или низкотемпературная обработка. Можно сконструировать новую русскую смесь из руколы (250 руб.), креветок (150 руб.) и салатной смеси (150 руб.), пофантазировать, комбинируя пасту (100 руб.) с белыми грибами (150 руб.), свежим базиликом (50 руб.) и пармезаном (50 руб.). Если же не до придумок, почему бы тупо не взять карпаччо из киви (150 руб.) или припущенную спаржу в ту же цену.

Про здоровье неясно, но рецепторы еда бесспорно тревожит. Тыквенный суп (250 руб.) — весьма занятное пюре. Дорада Denis (600 руб.) выше всяких похвал; ее подают целиком, с зубами и хвостом, еда косит глазом и изгибается как живая. Отменна и утиная грудка (400 руб.) в аранжировке рукотворного малинового соуса и бонусом в виде веточек красной смородины. Суп с копченым угрем на сливках (250 руб.) жидковат и скуповат на специи, равиоли с рикоттой и шпинатом (250 руб.) чересчур диетичные, да и тесто слегка резиновое. Зато ешь с именной посуды: на дне каждой тарелки логотип в виде сердца, проткнутого вилкой. Молоденькие официанты в фирменных нарядах чрезвычайно старательны в угождении.

До вечера DenisPorovbar больше похож на ресторан, часов с девяти он меняется в сторону диско. На стены и потолок мелькательно проецируются цветные инсталляции, музыка из личной поповской коллекции набирает обороты, подтягиваются диджеи. Довольно ясно, на какую публику ориентируется это место — остро-социализированное и эксцентричное, но без снобизма, почти без пафоса. Даже хоззайское oversized его почему-то не раздражает. Да, и если здешнее песто не попробуете, — считайте, зря приходили.



Нащупали

В шестиколонном доме Юсуповых раньше работал «Магриб». Последнее время ничем, кроме расположения, он не прославился. На его месте появились сразу два заведения — «Аль-Шарк» (в окне рекламная нащепка «Обеды от 60 рублей») и G8 с гигантским позолоченным лого и припиской: «ночной клуб».

Это прямо гастродворец. Помещений столько, что шайтан ногу сломит. Направо от гардероба начинается бистро «Аль-Шарк». С барной стойкой посредине и раскраской стен в стиле восточного лубка. Еда тут же рядом, за занавесочкой, упакованная по судкам и латкам. Самообслуживаешься с помощью весов, получаешь