

Просто народная дипломатия

РЕСТОРАНЫ «РУССКАЯ ЧАРКА» И «РУСТАВЕЛИ»
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



НИКИТА ИРВАНТЪЕВ/КОММЕРСАНТЪ

Если можно
ДЕЛИТЬ РУССКУЮ
КУХНЮ НА
(**БАРСКУЮ**)
И НАРОДНУЮ,
ТО В НОВОЙ «ЧАРКЕ»
СКОРЕЕ НАРОДНАЯ



НИКИТА ИРВАНТЪЕВ/КОММЕРСАНТЪ

Он предмет простой

В ресторанной группе «Тритон» на Фонтанке произошла своеобразная рокировка. На месте тайского «Руан Тай» открылась «Русская чарка». «Руан Тай» в свою очередь переехал в соседние китайские «Дары Поднебесной», заняв там отдельный зал. Один ресторан про старорусские меры жидкостей у группы «Тритон» уже есть — трактир «Честная чарка» третий год работает в Лахте. Давно напрашивалось открытие аналогичного заведения и в черте города.

На входе приветствуют чучела кабана и волка. После такого начала ждешь или парчи с серебром, или серьезных лубочных декораций. Но интерьер совсем простой. «Русская чарка» получилась бюджетной версией «Честной» — без настен-

ной росписи а-ля Кустодиев и граммофонов, да и метраж поменьше. В двух одинаковых по площади залах — гобеленовые пейзажи с березками, зеленые абажуры, обернутые тюлем, буфеты светлого дерева, полотняные скатерти и кружевные салфетки, полочки с матрешками. На занавесках — вещицы птицы и медведи с гармонами. На столах сушки с маком, и тут главное себя контролировать, не наедаться заходя.

Если можно делить русскую кухню на барскую и народную, то в новой «Чарке» скорее народная. Ни сложносочиненных паштетов, ни осетров со стерлядью. Правда, есть салаты и котлеты, в XIX веке проникшие из евразоны в приличные дома. В салате с картофелем, копченой треской и маринованными огурцами (180 руб.)