



Камерный интерьер рестораника «Руставели» располагает к длительным кавказским посиделкам

особенно хороша подливка, замешанная на меду. Котлеты всякие — из щуки (320 руб.), куриные рубленые, на манер «Пожарских» (240 руб.). А так еда, считай, простая, та, которой кормились на Руси аж до Крещения. Соленья домашние (250 руб.) везут из хозяйства под Лугой. Угощай по-хожими на оладьи блинами из гречневой муки с малосольной семгой (180 руб.) и пшеничными с красной икрой (320 руб.). Нигде не едят столько супов, как в России, в «Чарке» для супеда раздолье и изобилие. Всего позиций семь, включая летнюю мясную окрошку на местном квасе (150 руб.). К супочным щам с бужениной (190 руб.) придумали дополнение в виде гречневой каши, ее можно положить в суп или употребить вприкуску. Уху (220 руб.) надо прямо-таки собирать из конструктора: в отдельной тарелке палтус, судак, лосось, рядом два бульона, луковый и собственно тройной рыбный. В солянку (230 руб.) все уже положено: и маслины с каперсами, и подкопченное мясо, и канонический соленый огурец.

С уходом русской печи горшок, который в русской кухне был всему голова, незаслуженно отодвинули на кулинарные задворки. Мало где встретишь такое горшечное разнообразие, как в «Чарке» Здесь в горшке подают пшеничную кашу, сперва варят, а потом запекают в печи с распаренным изюмом и яйцом, приносят с вареньем и топленым молоком (210 руб.). Еще томят в горшке куриные потрошки со сметаной, хрустким луком и сыром (210 руб.); потрошки исполнены на пятерку с плюсом — субпродукты вещь капризная, чтобы сделать мягкими и печенку, и сердце, и почки, надо очень постараться. Пельмени по-троекуровски с начинкой из курицы и грибов приносят тоже в горшке, в густом сливочном соусе (290 руб.). Судака готовят опять же в горшке, с картошкой под шапкой из теста (370 руб.). Выпечку обещают буквально на днях, будут и ватрушки, и пироги, и кулебяки.

Алкогонная карта глобалистическая, предлагают сакэ, китайское бочковое пиво; водка, разумеется, тоже есть. Только пить надо не водку, а то, что употребляли гораздо раньше, — настойки, сбитни, медовухи. Они здесь собственного изготовления: «Потопыч» на корне хрена, «Кедровая» на сибирских орехах, анисово-померанцевый «Ерофеич» (все по 70 руб. за 50 мл), медовуха «Суздальская» (100 руб.). Рюмки ле-

данные, градус высокий. По средам бесплатную рюмку наливки получают мужчины, по четвергам женщины. Безалкогольный сбитень (90 руб.) можно просить горячим (приносят в ностальгическом подстаканнике) или ледяным, со льдом и мятой. Квас наливают и обычный, и забористый «Петровский» с хреном и медом (40 руб. за 200 мл). В одном из залов скоро поставят квасную бочку с краном, чтобы на кухню каждый раз не бегать. Спокойно и мирно в «Чарке». Песни про валенки поют и персонал отзывчивый.

Этюд в тигровых тонах

В городе один за другим открываются рестораны кавказской кухни. На Мойке между голландским консульством и Крутым рынком Кваренги в одноэтажной пристройке появился ресторанчик «Руставели», уже второй с таким именем — первый уже четыре года работает на Елизаровской. Сквозь распахнутую входную дверь видна беленая стена с кирпичной врезкой, в окне игрушечная тележка с живым цветком, внутри семь-восемь маленьких столиков. Коричневые скатерти в нарядную оборку, поверху белоснежные крахмальные. Светильники-фонари в кованых переплетах, кирпичные стены, барельефы с горной тематикой и живописный наив в духе Пиросмани. С мощных темных потолочных балок спускается виноградная лоза. Глиняные рога изобилия на полочках.

Кормят по-грузински и по-европейски. Меню удобно разделено по национальному признаку. На кухне тоже разделение, шеф-поваров два, Таризл Ночкебия и Юрий Григорцевич. Для начала приносят подарок, пресный лаваш с двумя кругляшами масла, каждый день разного — с шафраном, зеленью или перцем. Мамалыгу, кукурузную кашу (110 руб.), которую в Грузии едят вместо хлеба, и эларджи, ту же мамалыгу, но с соленым рассольным сулугуни (250 руб.). доставляют в горячих белоснежных посудинах под крышками. Мамалыга, конечно, еда на любителя, но все национальные гастрохиты в меню тоже представлены. Хачапури делают имеретинские с двойной порцией сыра (250 руб.), менгрельские — круглые, закрытые тестом (290 руб.), и поджарски, с разбитым яйцом (290 руб.). Харчо варят классический (220 руб.), прожигющий перцем до слез, и с перепелкой и грецким орехом (300 руб.) — очень густой и неострый. Лобио — красное горячее (180

руб.) и зеленое холодное с орехами (250 руб.). Мцвади, то есть шашлык, из всех видов мяса, от курицы до телятины (250–350 руб.), сервируют на шампурах. Соус у местного сациви (250 руб.) может показаться жидковатым, но курица после варки обжарена со специями и приятно хрустит на зубах. У хинкали недостаток один — размер с мужской кулак; за 200 руб. приносит пять штук, закрученных сверху спирально-пимпочкой. Поедание этих грузинских пельменей требует определенного навыка и по возможности отсутствия зрителей: берешь за пимпочку, переворачиваешь вверх брюхом, впииваешься в крутое тягучее тесто. А самое главное в этом деле — успеть втянуть душистого, с зеленью и чесноком, бульона. На десерт самодельные пахлава, чурчхела и козинаки (260 руб.).

Казалось бы, предлагать на фоне этого кавказского разнообразия среднеевропейскую кухню — явный компромисс. Но предлагают. Борщ с говядиной, салями и шкварками (150 руб.) вполне удался. Знатные куски ягненка на косточке выложены в башню вместе с овощами гриль (450 руб.). Форель, запеченная с генуэзским соусом (300 руб.), подается с ворохом регана, лолло-россо, radicchio и кудрявой петрушки. А вот кофе только по-восточному (100 руб.), никаких эспрессо и капучино. Правда, вместо грузинских вин наливают какой-то галльский эрзац. Но это уже вопрос не к хозяевам. И если бы из колонок пели не Киркоров с Ротару, а многоголосый грузинский хор, цены бы этому месту не было.

«Русская чарка» (****1/2)
Руставели (*****1/2)

МЯСО - ЕСТЬ - ЗДЕСЬ

[illegible]

NEW МОСКОВСКИЙ ПР., 97
(812) 388 30 25

УП. КАРАВАННАЯ, 8
(812) 314 73 48

ИСПЫТАТЕЛЕЙ ПР., 37
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР MILLER
3 ЭТАЖ
(812) 986 26 65

WWW.DECADENCEGROUP.RU

DECADENCE GROUP