

Weekend

Коммерсантъ

5 ИЮНЯ 2009 НОМЕР 100

АФИША 20
РЕСТОРАННАЯ
КРИТИКА 37
КОЛЛЕКЦИЯ 40
SHOPPING 41
ДЕТИ 52

Pet Shop Boys
в Ледовом
с.20

Фестиваль
Meltdown в Англии
с.26

Венецианская
биеннале
с.30



Залив по самые глаза

РЕСТОРАНЫ КУРОРТНОГО РАЙОНА
дышала воздухом АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



«Шалыпин»

ПЕРВУЮ ПОСЛЕ ПЕТЕРБУРГА ресторанный стоянку по Приморскому шоссе имеет смысл сделать в Лахте, в таверне «**Честная чарка**». В атмосфере русского лубка — впрочем, щадящей — вас накормят пельменями по-троекуровски (460 руб.) и голубцами из телячьих хвостов (570 руб.). В ожидании заказа можно насладиться русской попсой и погрызть сухеш с маком; навывнос в улично-ларечном подразделении «Честной чарки» дают кулебяки-ватрушки. Жаль, здесь давно отказались от проведения поросячьих боев и петушинных боев. О животных радуют и в ресторане «**Золотая орда**» (Тарховка, по диагонали от памятника корпящему над тетрадами Ильичу). Тут кормят не только ими, но и их. Вот, скажем, интересное предложение для собак: крупных можно улажить телячьим отварным языком (180 руб. за 100 г), сделать это придется под металлическими золотистыми колпаками на террасе; сумочные породы, внеся в футуристические интерьеры, угощайте филе припущенной речной форели (300 руб. за 100 г). Хозяева могут довольствоваться мультиэтнической кухней: тартар из говядины (340 руб.), хашлама из баранины (540 руб.), арктическая треска, запеченная с мидиями, фенхелем и хариной (420 руб.).

В Сестрорецке столотаться нужно в отеле «Скандинавия». Его главный ресторан, **Bellevue**, квартирует в «Даче Шелепина» (не главного кагэбэшника Александра, а доктора физико-математических наук Дмитрия). В первом этаже кожа, бархат, мебель с аукционов, бронзовый Шекспир-подсвечник задумчиво склонил голову на грудь. Приборы серебряные, посуда дизайнерская. При ресторане бар с библиотекой, гобеленом XVI века про Троянскую войну (неужели подлинник?) и мрамор-

ТУТ ПАСТЕЛЬНЫЕ
ТОНА,
БЕЛОСНЕЖНЫЕ
СКАТЕРТИ, СВЕЖИЕ
ЦВЕТЫ И ТОЖЕ
(**СВОЯ**
ПЛОЩАДКА
НА ВОЗДУХЕ
С ВИДОМ НА
ЯРКО-СИНИЙ
БАССЕЙН И СПА



«Русская рыбалка»

ным камином оттенка топленого молока. Сигары из хьюмидоров, вино из погреба. В меню a la carte борщ с тостами из фуа-гра (550 руб.), пенне с жульеном из овощей и песто (650 руб.), морской окунь с пюре из зеленого горошка (1500), крем-брюле (500). По воскресеньям сервируют бранч с 12.30 до 15.30 (1700 руб., детям в половину меньше). С крытой террасы — вид на Финский залив и форт Тотлебен. Завтраками (700 руб., детям опять-таки вдвое дешевле) кормят в зале «Ротонда», который занимает пространство эркера в противоположной стороне «Дачи». Тут пастельные тона, белоснежные скатерти, свежие цветы и тоже своя площадка на воздухе с видом на ярко-синий бассейн и спа. Завтраки сервируют с восьми до одиннадцати, наесться можно на целый день: море холодных закусок, ассорти сыров, йогурты, фрукты-овощи, местные десерты, выпечка и даже куриный бульон.

Сразу за Сестрорецком **«Рыба на даче»**. На воротах вывеска и собственно ры-

ба. В экстерьере березы с осинами и река Сестра, в интерьере камин, светлая сона, раскидистые люстры и чугунные светильники. На нижней террасе собираются с начала лета жарить шашлык. Остальные радости прежние, домашняя паста с морепродуктами (490 руб.), пицца с карпаччо из лосося и шпината (475 руб.), горячий шоколадный кекс (265 руб.).

По Приморскому шоссе уходим налево и после некоторых поисков наезжаем на стекляшку ресторана **«Атлантис»**, симпатично приткнувшуюся к основной роше в Солнечном. Залов много, но имеет смысл взойти на самый верх, на открытую террасу, и оттуда обозреть пляж «Ласковый», параглайдеров с мотором, пересекающих над заливом, ну и сам залив. Закусывать томатным супом-пюре с копченой олениной (300 руб.) и тальятелли с сепией (500 руб.). Детского меню нет, а вот карандаши и игрушки найдутся. Если надо развлечь детей, езжайте в **«Сказку»**, где коза Соня, вислоухий кролик Тося и три шин-

шиллы друг на друге. Корзины с апельсинами, резные буфеты, потертые половицы, нежно-салатовые доски потолка — этакая помесь дворянского гнезда и избышки на курьих ножках. Хорошо тут поработала компания «Гинза». Съесть можно хачапури по-аджарски (390 руб.), гурьевские блины (370 руб.), пельмени с олениной (480 руб.). Много посадочных места и снаружи, под зелеными яблоками, трогательно свисающими с молодых сосен, на прощание взрослых и детей одаривают леденцами.

Дальше по Приморскому недавно открытый ресторан **«Барашка»** довольно строгого и даже чопорного вида. Еду

суют смешанную, с легким акцентом на восточную, в винной карте более пятидесяти позиций. Любителям танцев тоже имеет смысл сюда наведаться: часть обширной уличной террасы планируется отдать под телодвижения. Рядом филиал кафе **«У камина»**, это было одно из первых заведений, встроившихся в благодатную нишу еды с видом на залив. Обслуживание здесь вот уже как двенадцать лет как хромает, и семь процентов чаевых в счет включают, и меню открывается просьбой не приносить с собой продуктов, а клиент все едет и едет. Ностальгирует над азербайджанским «Караван-сараем» (600 руб. за бутылку) под кюфту-бозбаш (250 руб.). Не понравится фрикаделька — отдайте репинским котам, им тут позволяют дежурить.

Ресторан-отель **«Касабланка»** получился из бывшего заведения «У композиторов» при соответствующем Доме творчества. Зачем-то «Касабланку» надежно скрыли высоким забором — с дороги не видно благоустроенных каменных дорожек, голубых елей и столбов с языческими божками. Внутри симпатичные беседки в пестром восточном стиле и бассейн, причем не только для постояльцев отеля, но и для посетителей ресторана. Меню тоже пестрое: капрезе (350 руб.) и карпаччо из сала (280 руб.), оливье по-царски с крабом (470 руб.), лагман (350 руб.). Большой выбор кальянов. Кроме курительных приборов есть шезлонги и дартс. Зато **«Русскую рыбалку»** с шоссе не только видно, но и слышно. В смысле, слышен запах «Зоопарка имени Чебурашки»: ослик, индюк, коза, кролики, черная овечка. Меню здесь обширней, чем в одноименном городском ресторане: тройная уха (448 руб.), розовые креветки, кальмары, мидии, раковые шейки под соусом винегрет (698 руб.), вареные раки (968 руб. за полдюжины). Пиво сюда везут из «Карла и Фридриха». В трех прудах ходит стерлядь и форель, с деревянного понтона можно ловить: снасти поднесут, наживку прицепят. За три года вообще мало что поменялось: доставка домой, подстриженный газон, меренга к кофе и бескрайний песчаный пляж.

В ресторане **«Бастион»** меню почти обнимает необъятное и, пожалуй, напрас-



«Сказка»

**ЕСЛИ НАДО
РАЗВЛЕЧЬ
ДЕТЕЙ,
ЕЗЖАЙТЕ
В «СКАЗКУ»,
(ГДЕ КОЗА
СОНЯ, ВИСЛОУХИЙ
КРОЛИК ТОСЯ И ТРИ
ШИНШИЛЛЫ ДРУГ
НА ДРУГЕ**



«Пристань»



Bellevue

но делает: суши и устрицы, капуста по-грузински (190 руб.), суточные щи (275 руб.) и чанахи (340), шашлык из лягушачьих лапок с креветками (580 руб.). Вычурные композиции из искусственных цветов, сиреневый низкий потолок и голубые скатерти — пожалуй, сидеть лучше на улице рядом с фонтаном. Кстати, физиономии у здешнего персонала — самые непрístupные на всем побережье. А вот в соседней «Макрели» официантки — само радушие. По выходным здесь выносят русский самовар на углях (1500 руб., включая плюшки и конфеты), сами готовят мороженое

и сорбеты. Из рыбы не предлагают, пожалуй, только титульную макрель, зато жарят корюшку (450) и барабульку (250), форель делают на пару с цветной капустой (550 руб.), судак запекают в оливковом масле и белом вине (450 руб.), тунца кладут на гриль (470 руб.), а стерлядь на угли (970 руб.).

Новый яхт-клуб «Терийоки» помимо открыточных видов на марину с яхтами и зеленогорский Золотой пляж предлагает отличную еду. Сейчас в ходу в «Пристани» русское меню от шефа Дениса Длотовского: балтийская килька на тостах со

свеклой, картофелем и красной икрой (360), филе карпа, жареное с медовой глазурью (720 руб.), домашние котлеты из птицы с пюре и тыквой (450 руб.). На открытом огне готовят перепелок табака (750 руб.), филе масляной макрели (490 руб.). Говорят, до революции здесь было казино и сильно гуляли; выпить и теперь не вопрос, винная карта обширная, и херес, и кальвадос, и кашаса с граппой. Позавтракать за 420 руб. можно в ресторане при отеле — интерьер в полоску, персонал в тельняшках, много воздуха и света. А в июле здесь поставят белый шатер и справят вечеринку «Люди в белом», год назад зажигавшие в репинском ресторане «Шляпин». Тем временем в самом «Шляпине» произошли существенные изменения, и стало еще лучше, чем было: прежний зеленый скошенный фасад

принял более нормативные форму и цвет, вместо кафеля положили дубовый паркет, повесили разномастные абажуры в кружевах и рюшах, стулья одели в холщовые чехлы до пола, соорудили удобную широкую лестницу. Из прежнего остались словно бы размытые акварелью стены, расписанные Максимом Исаевым и Павлом Семченко из Театра АХЕ. Ну и, разумеется, роскошный круглый камин в центре зала. Граммофон играет лаунж, в меню завидное постоянство: хорош и многоцветный печеночный пирог (350 руб.), и окрошка с ростбифом на квасе (290 руб.), и сладкая

груша, запеченная с сыром и карамелью (320 руб.). В приватной комнате по-прежнему можно петь караоке, на крытой просторной террасе танцевать, а в банкетном зале — смотреть на большом проекторе, допустим, «Бриллиантовую руку». Внизу под лестницей разместились детская размером с крупногабаритную трехкомнатную квартиру. С баскетбольным кольцом и, как положено, сказочно-расписными стенами.



«Рыба на даче»

ФРАНСМАННИ®
для наслаждения

ОТКРЫТА ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА
ресторана Fransmanni

летнее предложение
ГРАФИН МОХИТО

700
руб.

Sokos Hotel Olympic Garden
Батайский пер. 3А
тел. +7 812 335 22 70
www.sokosrestaurants.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Davidoff CIGARETTES
МИНЗДРАВ СОСРЗАВИТИЯ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ, КУРЕНИЕ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МОСКВА
RESTAURANT

11 ИЮНЯ **БРАВО**

СБОР ГОСТЕЙ В 20.00

DECADENCE GROUP
WWW.DECADENCEGROUP.RU

тел. 332 0200
ресторан «Москва»
Петроградская наб., 18
«Сити — Центр», 6 этаж
Охраняемая парковка, заезд во двор с набережной.