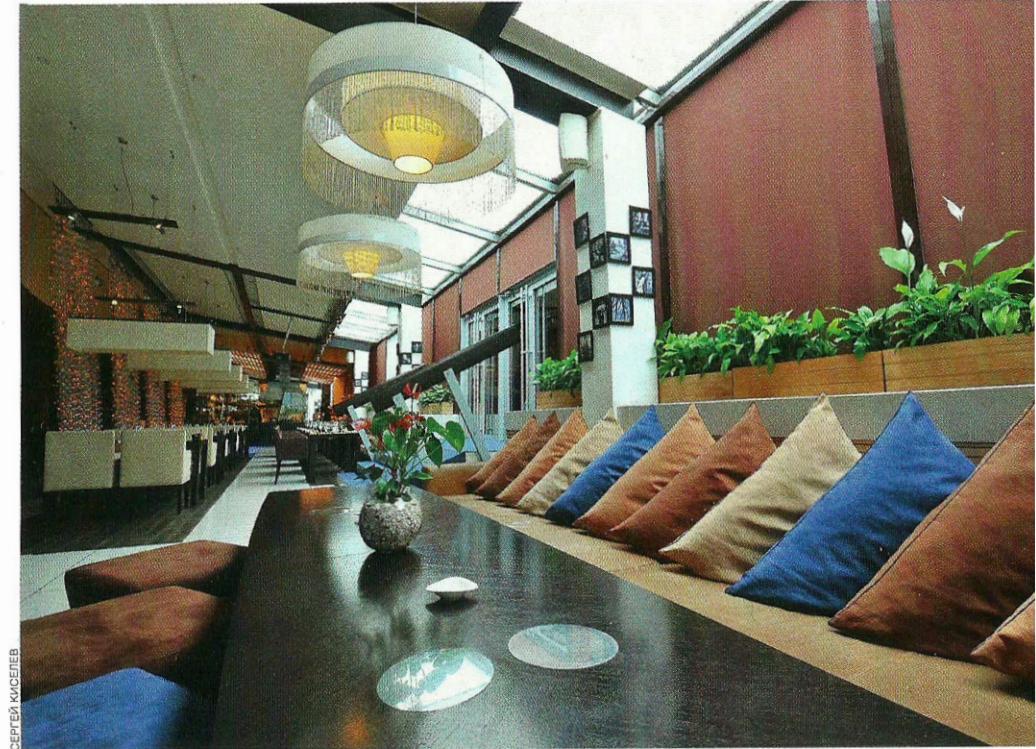


кинзой и чесноком (406 руб.) и малюсеньких румяных цыплят в а чугунной сковороде в восхитительном соусе из сметаны с зеленью и чесноком по-кмерски (522 руб.). Трудно поверить, но эти фирменные блюда настолько вкусны, что затмевают даже классические кебабы и пашлыки. И еще в меню «Цыцылы» есть два очень простых десерта, которые Нино де лает так, как и всякая настоящая грузинская домохозяйка, то есть виртуозно. Речь идет о пирожном наполеон с хрустящим (!) слоями теста мийфей и невесомым кремом (243 руб.) и о грузинском торте «мед-вик» с бесчисленными тончайшими шоколадными коржами и опять-таки легайшими кремом (212 руб.). Помимо замечательной кухни (которая, увы, не гарантирована от «просадок» с течением времени), у «Цыцылы» есть еще один, более стабильный козырь — отличное месторасположение. Из ресторана есть выход в парк, по которому за пять минут можно догулять до пруда, напротив которого возвышаются небоскребы — ЖК «Воробьевы Горы». Очевидно, что жильцы этих домов могут пешком приходить в «Цыцылу» на завтрак, обед и ужин, совмещая их с оздоровительным маникюром. В то же время приехавшие в «Цыцылу» издалека получают возможность бесплатно запарковаться на просторном паркинге и опять-таки погулять по тихому, малолюдному парку. Все это должно быть грать в пользу «Цыцылы», так что если кухня ее в ближайшее время не испортится, то «Эларджи» и «Тинатин» придется сильно остараться, чтобы не потерять гостей.

Осеннее равновесие

В ресторан Spettacolo преступил к работе новый шеф-повар Аллан Макдональд, родом из Глазго. Бренд-шефом всего «Ресторанного треста» по-прежнему остается Джейм Миллер. С приходом Алана, который сам себя считает консерватором и уверяет, что дополнять классические блюда типа соф-аутвин всякими «пенами и гелями» — это тоже самое, что исполнять Чайковского в стиле хип-хоп, меню Spettacolo пополнилось специальным осенним предложением. Оно и вправду оказалось очень классическим и очень осенним, за счет чего a la carte «Спеттаколо», с самого открытия славящегося своими смелыми творческим экспериментами, обрело новое стилистическое равновесие. Приготовленные Алланом Макдональдом осенние новинки не претендуют на какой-либо авангардный message, но, возможно, именно их давно не хватало определенной части публики «Спеттаколо». В конце концов, в самый хмурый месяц осени ничто не кажется более уместным, чем тушеный кролик с цикорием, вяленой дыней и сальсой из свеклы (590 руб.), тыквенный суп с поджаренными пряными морскими гребешками (670 руб.), паста таукони с фрикасе из лесных грибов, петрушкой и трюфельным маслом (710 руб.), жареное филе тюрбо с черной чечевицей «белуга» и брокколини на пару (1620 руб.) или скерт-стейк с картофельным пюре, жареным луком и соусом из розового перца (1250 руб.). Кроме того, в меню есть отварные куриные яйца «Арзак» с лисичками, луковым соусом и крутонаами из поленты (460 руб.), осенняя пицца



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

с кабачками и копченым сыром скаморца (630 руб.). А на десерт — классический клафути из сливы и ликера «Лимончелло» с лимонным английским кремом (480 руб.) и восхитительное трюфельное мороженое (200 руб. за шарик), взрывающееся во рту землисто-осенним ароматом черного трюфеля. Все это приготовлено очень технично, хорошо сбалансировано и подается без лишних спецэффектов. Возможно, именно такого шефа и ждал последнее время «Спеттаколо», ведь и в любом спектакле самые эмоциональные сцены чередуются с плавным и мерным течением драматического действия. Новое осенне меню оказалось именно таким тихим, комфортным и созерцательным моментом в гастрономическом спектакле, а что будет дальше — посмотрим..

Рейтинг

- 1 «Цыцыла»
- 2 Spettacolo

★★★★★
★★★★★