



Приветливо встречает иностранных туристов и гостей ресторан «БабУшка» (ударение на втором слове), расположенный на Патриарших прудах. Иностранцы любят похлевать наши щи и борщи и не жалеют отдать 450 рублей за одну порцию нашего борща.

Присутствие некой мистической бабушки – хранительницы ресторана, ощущается с первых шагов. У гардероба на стуле лежит, якобы недовязанный бабушкой шарф, рядом – клубок шерсти и спицы. Самовар, начищенный до блеска, отражает ряд бутылей с бабушкиными настойками. Здесь есть и бабушкин комод, на котором красуются фигурки зверей.

Колоритно выглядят официально, подающие посетителям меню в виде, скрепленных обычной волнистой невидимкой, листков. Это выглядит, как некий намёк на то, что под его обложкой, как фамильные ценности, хранятся все бабушкины рецепты. Ассортимент меню разнообразен – от обычной каши из пшенки (350 руб.) – до террина, приготовленного из копчёного лосося (500 руб.). Такое блюдо французам традиционно готовят их бабушки.

Общая концепция ресторана «БабУшка» - это его козырь перед другими ресторанами, которые не отягощают себя подобным вниманием даже к мелочам интерьера. Слабым его местом можно назвать кухню, поскольку атмосферой бабушкиной кухни пронизано лишь несколько блюд. Это гречневая каша с печёнкой, сваренной в портвейне (350 руб.), а также – рибай, прожаренный в хоспере (1100 руб.). На остальных блюдах новой кухни связь с бабушкой теряется.

Не стала бы она выдумывать вычурное оформление блюд, абсолютно не придавая значения их содержимому и вкусовым качествам. Например, блюдо «Селёдка под шубой» уж точно на бабушкину стряпню не похоже. Это блюдо-трансформер из двух частей, одна – свекольный мусс, а вторая состоит из чего-то непонятного и мелко перемолотого. Расчёт, видимо, именно на иностранцев – разве они знают, как наши бабушки готовят «Селёдку под шубой».