

Как только заканчивается время вечерних посиделок под открытым небом с каким-нибудь великолепным (ли не очень) видом на зажигающуюся ночными огнями Москву, наступает сезон ресторанов, которые в это холодное, темное и депрессивное для многих из нас время способны восстановить наше душевное равновесие самым простым способом – едой. И эта простая радость порой бывает очень сложна, если речь идет о высокой кулинарии, замечательным образцом которой можно назвать московский ресторан «Варвары» во главе с шеф-поваром Анатолием Коммом. Здесь можно найти очень любопытные образцы высокой кулинарии и поприсутствовать на настоящем кулинарном спектакле.

Начинается все это с блюда под эпическим названием «Настоящий русский вкус». Основа блюда – свекольная пудра, образующая на тарелке рельефно-цветочный узор пунцового бархата. Следом идет упитанная и сочная курильская устрица, уложенная «на лед», залитый сельдереевым желе. Все это сопровождается огурцами свежими и солеными под посыпкой сухой крапивой.

Три вида икры, идущие следом, интригуют спаржевым теплым соусом, который делает послевкусие икры совершенно неожиданным, похожим на воблу к пиву, но почему-то изумительно вкусно.

Треска, замороженная в печеночном азоте, идет следующим действием, и завершает первый акт этого кулинарного спектакля гороховый суп в необычной интерпретации – в виде мягких и пушистых тефтелек. Яркое по кулинарной идее и вкусу блюдо – белый гриб, приготовленный с дальневосточной андарой. Удивительно гармонично и безумно вкусно.

Далее идет целый фейерверк блюд – перепелка в сладкой глазури, шарик голубца миниатюрных размеров с неожиданно рыбным вкусом мурманской трески, сладкая телятина, представленная деликатесной зобной железой, армия всевозможных овощей.

И, наконец, десерт. «Малиновые облака» исчезают во рту мгновенно. Далее – действие «все о свекле», неожиданно здорово показывающей себя в роли десерта. Стоит это яркое гастрономическое впечатление 8,5 тыс руб. без алкоголя.