

ОБЩЕПИТ

«У нас в меню не может быть «ЛОСОСЯ»

В Перми появился ресторан, где гостям подают настоящие дары природы

Юлия Баталина

Чёрно-оранжевый логотип «Экспедиции» пермякам давно знаком: магазины оригинальных туристических сувениров работают в нескольких торговых центрах. Однако «Экспедиция» — это бренд-«зонтик», под которым расцветает множество идеологически связанных бизнесов. «Романтика дальних дорог» может украсить концепцию отеля, ресторана и даже бани — их услуги уже знакомы жителям Москвы, Минска, Новосибирска и некоторых других городов. Недавно такой ресторанно-банно-отельный комплекс начал работать и в Перми.

Ключевое слово в описании комплекса «Экспедиция» — «настоящее». Здесь нет никаких суррогатов. Настоящие дрова в настоящем камине. Настоящие шкуры на настоящих деревянных скамьях. Настоящий вертолёт Ми-2 прямо в обеденном зале ресторана! Можно залезть внутрь и убедиться: не муляж.

Здание, в котором открылся ресторан, тоже отличается «настоящестью»: это один из первых кирпичных домов в Перми, построенный для конторы пароходства братьев Каменских. Его отреставрировали с тщательным соблюдением законодательства по охране памятников. Сергей Бровцев, генеральный директор компании Custom Capital — соинвестора «Экспедиции» в Перми, уверен, что обновлённое здание станет новым символом «водных ворот» Перми, каким было во времена меценатов-пароходчиков.

Ну, и еда, само собой, здесь очень настоящая.

«У нас в меню не может быть «лососа», — поясняет суть подхода к еде шеф-повар московского ресторана «Экспеди-

ция» Евгений Искандаров, приехавший в Пермь помочь коллегам наладить бизнес. — Нет такой рыбы! У нас может быть нерка с Камчатки или муксун из Печоры. А какой-нибудь зарубежный «лосось», откормленный комбикормом на ферме, — это у нас немыслимо».

Кухня «Экспедиции» — это дары природы и только дары природы. Никаких антибиотиков, удобрений или пестицидов эти рыбы, мясо, грибы и ягоды не содержат.

Меню в «Экспедиции» невозможно было бы читать без обильного слюноотделения, если бы форма не отвлекала от содержания: оно оформлено в виде классического фотоальбома с настоящими фотографиями из путешествий — напечатанными на фотобумаге, а не на принтере.

Чёрные пельмени. Варенье из шишек. Жареный папоротник...

На закуску грибочки — солёные рыжики и грузди, маринованные боровички. Дополнительный нюанс: сметана здесь такая, про которую говорят «ложка стоит».

Колбасу и «масляную рыбу» не ищите. Нежнейший малосольный муксун,



ФОТО КОНСТАНТИН ДОЛГАНОВСКИЙ

Строганина у борта вертолёта

ярко-красная нерка и дальневосточная селёdochка, а уж мясо... Вегетарианцы, не читайте! Паштет из печени оленя, оленин язык, сырокопчёная оленина, рулет из дикой утки — ну и так далее, ассорти весьма обширно. Та же дикая утка — в пухленьких жареных пирожках из тончайшего теста, надутых душистым паром: надкусишь — и они со вздохом опадают. Ещё есть пирожки с картошкой и солёными груздями. А к дикому мясу положен брусничный соус — ну, это многие национальные кухни знают.

На горячее — те самые чёрные пельмени. В меню они называются «даль-

невосточные»: сделаны из теста, покрашенного чернилами каракатицы, а в качестве начинки — креветки, морские гребешки и мясо краба.

Что касается десерта, то здесь полнейшее колористическое разнообразие: ярко-жёлтая морошка — варенье и мочёная, ярко-красные клюква и брусника смешаны с молочно-белыми кедровыми орехами, а знаменитое варенье из шишек — цвета прозрачной тёмной смолы. На вкус это мёд с сильным хвойным оттенком.

Но кроме банального поедания деликатесов в застолье от «Экспедиции» входит нечто вроде ритуала. Во всяком случае, есть такие блюда, которые подразумевают ритуал. Это прежде всего знаменитая строганина.

Тонкая полупрозрачная стружка нарезается серьёзным поваром — мастером своего дела! — при помощи особо острого ножа от цельной рыбы, замороженной на льду (такая природная шоковая заморозка). Прежде чем брать строганину из муксуна, надо руки ополоснуть спиртом, а есть эту рыбу надо с чёрным хлебом, который в «Экспедиции» пекут на основе пива и йогурта, и окунать в пять различных соусов.

Дегустация проходила под живую музыку: она здесь будет, по словам авторов проекта, постоянно.

Понятно, что трапеза в «Экспедиции» обойдётся в некую сумму, и Сергей Бровцев явно скромничает, когда говорит, что средний чек здесь — 2 тыс. руб. Но цены оправданны — и логистически, и идеологически: ведь всю эту рыбу, дичь и прочие дары леса надо сначала добыть, а потом ещё и доставить к месту приготовления.

Ну, а кроме того, как признался колоритный президент группы компаний «Руян», автор проекта «Экспедиция» Александр Кравцов, этот ресторан предназначен «для настоящих мужчин, которых непременно будут сопровождать прекрасные женщины». ■



ФОТО КОНСТАНТИН ДОЛГАНОВСКИЙ

Чёрный цвет пельменям из «Экспедиции» придают чернила из каракатицы