

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.

Kлючевое 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 Бровцов, 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 «лосося», — 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 рыбку» не ищите. Нежнейший малосольный муксун,



Строганина у борта вертолёта

ярко-красная нерка и дальневосточная селёдочка, а уж мясо... Вегетарианцы, не читайте! Паштет из печени оленя, олений язык, сыропечённая 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 грудями. А к дикому мясу положен брусничный соус — ну, это многие национальные кухни знают.

На горячее — те самые чёрные пельмени. В меню они называются «дальневосточные»: 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 — вареные и мочёные, ярко-красные клюква и брусника смешаны с молочно-белыми кедровыми орехами, а знаменитое вареное 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 муксуня, 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 Бровцов явно скромничает, когда говорит, что средний чек здесь — 2 тыс. руб. Но цены оправданы — 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».



Чёрный цвет пельменям из «Экспедиции» придают чернила из каракатицы