«Дарбази» — ресторан не сетевой, а штучный

Митрофанов ПАВЕЛ,
генеральный директор,
«Эксперт Бизнес-решения»

В самом сердце московской деловой жизни есть адрес, о котором знают не все. «Дарбази» — ресторан не сетевой, а штучный. Из тех, которыми принято делиться как ценной находкой. Он прячется на Николоямской улице рядом со знаменитой высоткой на Котельнической набережной. Те, кто однажды попал сюда, возвращаются снова. Так случилось и с нами: после переезда офиса «Эксперт РА» в этот район ресторан стал точкой притяжения — не просто местом обедов, а частью рабочих будней сотрудников нашего агентства. Здесь за одним столиком обсуждают новый проект, за другим — идут переговоры, а за третьим — звучит смех друзей, которых давно не видел. В этом и прелесть «Дарбази»: редкий баланс приватности и открытой дружелюбной атмосферы, где строгие деловые роли тают быстрее, чем сыр в хачапури.

ПОЧЕМУ СТОИТ СХОДИТЬ?

Потому что кухня здесь — это аргумент, перед которым капитулируют даже самые прагматичные инвестбанкиры. Хинкали идеальны по пропорциям, с тонким тестом и сочной начинкой. Хачапури выглядят так, что руки сами тянутся к камере. Пхали, как коллекция грузинской гастрономии на одной тарелке. И, конечно, блюда из печи для тех, кто ценит настоящую основательность. Домашние напитки — тархун, компоты из фейхоа и кизила — приготовлены так, что литрового кувшина всегда мало.

Интерьер — отсылка к грузинской классике на языке современного минимализма: старый кирпич, массивная мебель, веранда для долгих вечеров и даже маленький садик. За те без малого 10 лет, что мы сидим на Николоямской, в ресторане почти не менялись официанты. Они узнают гостей в лицо, помнят предпочтения и даже любимый соус к хинкали. В центре Москвы это редкая роскошь — как и большая бесплатная парковка прямо у дверей. Она здесь тоже есть.

Публика и атмосфера — это отдельная тема. Днем это место деловых обедов. Так, за одним столом может оказаться вице-президент РСПП, за другим — обсуждать новый выпуск облигаций владелец компании-эмитента, а за третьим — строить планы на новый сезон директор театра. Как-то раз мы встретили там в почти полном составе правление нашего рейтингового клиента. Пришлось сесть по разным углам зала, чтобы конфиденциальность каждого стола была соблюдена, клиент не погружался во внутреннюю кухню обсуждений аналитиков.

Вечером здесь наступает время застолий, настроение которых поддерживает трио прекрасных грузинских певцов под аккомпанемент гитары или пианино. Вечером время замедляется, особенно когда ты на веранде, поэтому смело закладывайте 2–3 часа на ужин, меньше не получится!

ЧТО ЗАКАЗАТЬ

Конечно же, нужно заказывать мясо. Его отлично готовят и на мангале, и в печи.

Днем: хинкали (классические или с раковыми шейками), ассорти пхали, кувшин тархуна, овощной салат с кахетинским маслом. А если хочется согреться, харчо или чихиртма.

Вечером: хачапури по-аджарски, телячью или баранью лопатку из печи на компанию, домашний тархун. А на десерт небольшие апельсинники или более внушительное пирожное «Шави». Винная карта интересна как широким выбором представителей грузинских хозяйств, так и классикой Старого Света.

Аутентичный китайский ресторан «ОгоХого» в центре Санкт-Петербурга

Александр БУДАРИН,
руководитель отдела долговых рынков России, СНГ и Китая, Cbonds

Есть китайскую еду вне Китая, когда ты прожил там много времени, — это как поехать в Австралию и заказать борща: ты почти наверняка уверен, что получишь что-то не то — не обязательно невкусно, просто, ну, ненастоящее, что ли.

В один свой день рождения, воспользовавшись правом принять к сведению (но не к реализации) мнения своей любимой жены и дорогих друзей, я таки решил, что настало время поесть что-то китайское — слишком сильно тосковала душа по блюдам национальной кухни.

Нашел я ресторан достаточно просто: смотрел меню и оценивал степень того, насколько оно мне кажется аутентичным, близким к пониманию того, что должно быть в этом виде кухни. Тут случился метч — и мы пошли в хого.

Необходимое отступление: а что такое, собственно, хого? Как я всегда рассказываю, хого — от китайского 火锅, что в дословном переводе — огненный чан. По-русски переводят как китайский самовар, что тоже отражает суть происходящего — на стол ставится внушительный чан с бульоном и приносится сырая еда: слайсы мяса, грибы, лапша, картошка, овощи… и ты сам это варишь. Просто кидаешь кусочки в общий бульон, а потом вылавливаешь (возможно) свое (ну или соседское). Поэтому для тех, кто не очень дружит с палочками, — это во многом развлечение не меньшее, чем еда.

Атмосфера в ресторане невероятная: очень и очень приближенная к тому, что свойственно не «высокой», а «уличной» кухне — цокольный этаж, плотная посадка и самые аппетитные на свете запахи прямо со входа. Даже передники есть для тех, кому дорога своя одежда.

И, конечно же, еда. Кормят там ровно так, как кормят за условные 15 юаней в Пекине, все традиционные для такого вида кухни позиции в наличии: и тофу, и бамбук, и соевые ростки. Изюминка всегда — заказ слайсов мяса, они подаются холодными на дымящемся подносе, что весьма эффектно.

Немаловажно и то, что в заведении рассказывают о том, как готовится традиционный ореховый соус — а он, как и сам хого, готовится каждым самостоятельно из того, что просит душа. Лично моя душа радовалась в момент лекции от официанта, потому что вспоминала дедушку — владельца заведения в Пекине, который мне, лаоваю, рассказывал то же самое.

Что же там заказывать? Конечно же, то, за что зацепится взгляд, — в том и прелесть такого формата кухни — все заказы в стол, и каждый раз получается что-то уникальное. Я с большой теплотой отношусь к тофу, лапше и капусте. Хотя мои гости и смотрели на меня, как на не самого здорового человека, когда я варил листы в остром бульоне.

После знакомства с рестораном я там был еще не раз и показывал это место своим друзьям-китаистам, получил однозначное одобрение. Так что если хочется чего-то необычного, по-настоящему аутентичного и достаточно веселого — смело бронируйте столик в «ОгоХого» на Васильевском острове в Санкт-Петербурге.

Ну а я, пока писал эту заметку, решил, куда я пойду на свой ближайший день рождения.