

Выходные в Лондоне

Текст – ДЖАНИНА ВОЛКОВА



Я живу в Лондоне с 1995 года. Принимая во внимание огромное количество хороших и модных ресторанов, возможно ли успеть их посетить за одни выходные? Стоит ли мне советовать вам есть без остановки? Думаю, что нет.



Очень тяжело выбрать несколько ресторанов, хотя мне часто задают один и тот же вопрос: «Джанина, мы собираемся в Лондон на выходные, не могла бы ты посоветовать какие-нибудь рестораны?» Я попробую вместить все в одни длинные выходные. Я знаю,



Вверху
Тирадито из свежайшей лакедры с ароматным трюфельным маслом.



В центре
Салат из артишоков с лобстером и трюфельным маслом – новое блюдо в *Sumosan*.

Справа
После плотного ужина в *Sumosan* оставьте место для десерта – марципанового торта.

Последнее бронирование столика в лондонском «Сумосан» возможно на 22:30, что на час позже большинства ресторанов в Лондоне



Внизу
Рисовая пицца с лососем в ресторане *Sumosan* гарантированно станет вашим любимым блюдом.

что объединение их в уикенд – это мошенничество, но если вы не сможете посетить их все, то просто придется вернуться снова, а это тоже неплохой вариант. Кто-то может сказать, что это предвзятость, но как я могу не включить *Sumosan* в эти выходные, и почему бы не начать вечер пятницы с посещения лондонского «Сумосана». Можно успеть, даже если лететь вечерним рейсом, так как последнее бронирование столика возможно на 22.30, что на час позже большинства ресторанов в Лондоне. Что бы я заказала для вас...

Прежде всего, я бы хотела предложить «share», что означает заказ блюд на середину стола, таким образом, вы сможете попробовать большее количество блюд, устроив настоящий кулинарный пир. Салат из артишоков с лобстером и трюфельным маслом – мое новое любимое блюдо и именно то, что вы просто не можете упустить. Я очень много раз слышала от разных людей: «Нет, спасибо, я не люблю артишоки», – а потом это блюдо очень им нравилось. Пожалуйста, попробуйте этот салат, даже если вы не являетесь любителем артишоков.

Рисовая пицца с лососем и трюфелитом из лакедры с трюфельным маслом, тартар «Сумосан» и устрицы с икрой морского ежа, – также стоит попробовать, как и салат из лобстера. Рассчитывая на 4 человек, эти блюда стоит взять на закуску. Потом попросите официанта заказать у суши-повара набор из суши, сашими и роллов, и убедитесь, чтобы там были T&T ролл (ролл с тунцом и трюфельным маслом) и альбемарле ролл. На горячее следует заказать ягненка в фуриками, любимое блюдо нашего шеф-повара Бубкера Белкхита, и черную треску с маринованными грибочками на гарнир. И если после всех блюд у вас еще есть место для десерта, который, надеюсь, будет для вас удовольствием, закажите шоколадный фондон и миндальный марципановый торт. В субботу вы, возможно, проснетесь рано, по московскому времени, и все еще будете

Внизу

Electric Brasserie всегда заполнен местными жителями – они приходят сюда на ланч, чтобы отведать вкуснейшие рыбы и шоколадный брауни. Поэтому о заказе столиками позаботьтесь заранее, чтобы долго не ждать.



сытыми от ужина и не захотите завтракать, я порекомендую поехать погулять в Ноттинг Хилл по знаменитому рынку Портобелло и закончить у Electric Brasserie, заполненной местными жителями за ланчем. Яйца Florentine очень вкусные и Electric club сэндвич

Вверху

Ресторан *Maroush* на Beauchamp открыт на протяжении всего дня и расположен прямо на углу *Harrods*.

Внизу

Дынный сок в *Maroush* прекрасно удовлетворит чувство голода перед ужином.

Maroush знаменит двумя вещами: дынным соком и куриным сэндвичем «sish taouk», который просто необходимо попробовать



тоже. Вы также можете заказать любой свежавыжатый сок по вкусу и «Кровавую Мэри», если захотите. Убедитесь, что сделали резерв заранее, иначе вам не удастся присесть. Это заведение всегда заполнено посетителями, как и все остальные рестораны,

Слева

Если вы хотите насладиться не только ужином, но и прекрасной достойной компанией, которая будет вас окружать, то время, проведенное в *Cipriani* (или в *C London*, как он официально называется) оправдает все ваши ожидания и желания.

Слева

В ресторане *Le Caprice* вы непременно повстречаете множество элегантно одетых дам и, возможно, некоторых знаменитостей.

Справа

Воскресные бранчи в *Le Caprice* славятся большим разнообразием всех видов яиц.



о которых я пишу в этой статье. Поэтому лучше забронировать столик заранее, предпочтительно до начала вашей поездки.

Если вы последовали моим советам, то вероятно потом вам захочется отправиться за покупками прямо в Найтсбридж, на Слоан-стрит, в *Harvey Nichols* и *Harrods*. Надеюсь, что вы будете там раньше 3 часов дня, когда все хорошие рестораны закрыты на обеденный перерыв. Да, действительно закрыты – Лондон живет и работает совсем в другом режиме, рестораны закрываются на 3 часа между обедом

и ужином, почти как сиеста. Пожалуйста, не переживайте, вы не останетесь голодными. Обязательно побывайте в *Maroush* на Beauchamp place. Он открыт на протяжении всего дня и расположен прямо на углу *Harrods*. *Maroush* знаменит 2 вещами: дынным соком и куриным сэндвичем «sish taouk», и это абсолютно необходимо попробовать каждому человеку в какой-то момент его жизни – а тем гостям Лондона, которые оказались в ресторане сейчас ни в коем случае не стоит отказывать себе в этом удовольствии. Не тратьте время на чтение

Внизу

Вкус пюре с перепелами и трюфелем совершенно точно запомнится вам надолго.

**Внизу**

L'atelier de Joel Robuchon знаменит своим элегантным и гостеприимным видом.



меню и не заказывайте ничего кроме «sish taouk» и дынного сока. Помните, что вы будете ужинать через несколько часов и не стоит есть плотно. Если вы любите сладкое, я предложу прогуляться вниз к *Pierre Herme*. Это не ресторан и даже не кафе, это магазин, который продает лучшие в мире печенье. Мои любимые – карамельные с кислинкой и чернично-шоколадные печенье. За ужином люди наблюдают за селебритис и атмосферой. Я не предлагаю вам невкусно поужинать, единственное, что я хочу сказать, что ужин – это не всегда только еда. Именно таким должен быть ужин в *Cipriani* (или в *C London*, как он официально называется). Здесь Вы без сомнения найдете лучший «Беллини» в Лондоне. Говоря о еде, я бы посоветовала попробовать салат из артишоков и эскалоп помилански. Ризотто здесь также очень хороши, и одно из моих самых любимых блюд – это каракатица с полентой. Будьте готовы подождать возле бара своего столика, но это прекрасное место для ожидания, потому что таких людей очень сложно встретить в обычной жизни. Когда вы наконец-то займете свой столик, не удивляйтесь, если рядом будут сидеть такие люди, как Валентино, Мэтт Деймон или Джеки Чан. Все возможно в «Чиприани»,

а возможно и такое, что вы будете сидеть в окружении всех их сразу! *Le Caprice*, «брат» знаменитого ресторана *The Ivy*, известен своими воскресными бранчами, ожидайте увидеть здесь множество элегантно одетых дам и, возможно, некоторых знаменитостей. Кроме сервировки основного меню, ресторан располагает особенным воскресным меню для бранча, которое предлагает все виды яиц, приготовленные всевозможными способами, как вы только пожелаете. Я являюсь большой поклонницей местных котлеток из лосося. Они просто восхитительны! Жоэль Робюшон, возможно, один из самых известных шеф-поваров в мире, с тех пор как он получил в сумме 24 мишленовских звезды в открытых им ресторанах по всему миру. *L'atelier de Joel Robuchon* выглядит элегантно и гостеприимно, даже более неформально, чем вы можете ожидать от ресторана, награжденного 2 звездами Michelin. Блюда сервируются в стиле тапас, гости могут комфортно расположиться за стойкой, выполненной в японском стиле, но более изящно оформленной. Вам стоит попробовать мини-бургеры с фуа гра и перепела с пюре и трюфелем – я могу дать стопроцентную гарантию, что оба эти вкуса останутся в памяти надолго.