

Поесть за 30 минут



Проблема «быстро перекусить в разгар рабочего дня» знакома многим. Именно с этой целью в меню многих предприятий питания города появилась новая услуга – «бизнес-ланч». Приходи и кушай, а блюда для тебя уже специально подобраны. Оставалось только придти и действительно посмотреть, оценить меню, качество и скорость обслуживания, общую обстановку. Ну и покушать, конечно же. Какая работа на голодный желудок?

Предисловие.

Кафе «Сухой Закон»

Вот только зашел, сразу появился администратор (такой представительный мужчина):

– Вы пообедать пришли?

– М-да... Хороший вопрос... А вам-то какая разница... Может быть мне хочется просто пива выпить?... Причем так, чтобы с лишними вопросами не доставали...– это я все про себя. А вслух совсем другое, – Да. Пообедать. У вас тут, говорят, бизнес-ланч есть. Каждый день разный состав. Сегодня вторник. Значит будет куриный бульон. Это хорошо. Так, все, хватит думать, вот уже официантка несет компот из вишни и пару кусков черного хлеба. До "салата из свежих помидо-



ров" остается ровно шесть минут. В который раз смотрю на фотографию какого-то моста в Чикаго. Салат. Снова пауза минут на семь, после чего официантки приносят... а вот и не куриный бульон. А грибной суп. Возможно, повар на кухне перепутал дни недели, но меня об этом никто не предупреждал. Ладно, грибной суп – так грибной суп (спросил у официантки, из чего. «Из шампиньонов») Жду перемену блюд. Фаршированные перцы. Две штуки. Плюс огурцы внарезку. Компот ждать не надо – он уже на столе. Зато надо ждать пока выпишут счет – на это уходит тоже минут пять, так что даже приходится обращаться повторно. Мол, вот, деньги заплатить хочу. Счет приносят все-таки. Жду сдачу. Приносят. И уже выходя на улицу понимаю, что совершенно не наелся!!!

Особенности: меню из трех блюд плюс напиток меняется каждый день, бизнес-ланч стоимостью 130 рублей проходит с 11.00 до 16.00, в самом лучшем случае занимает 35 минут.

В другие дни дают: пельмени из осетрины, например.

Общее впечатление: наверное, вечером, когда играет живой джаз, тут все-таки лучше.

Идем дальше.

Бар "Желтая подводная лодка"

Вот только зашел, сразу администратор (такой представительный парень):

– Вы пообедать пришли?

– М-да... Хороший вопрос...

В состав этого бизнес-ланча входят три блюда, а если вы не хотите салат – то можете заменить его десертом. Если вам больше нравятся блинчики с банановой начинкой и ореховым соусом. Но я выбрал салат. Из курицы с сыром. И, знаете, совершенно не пожалел об этом. Слушаем "Битлз", едим салат (потом я набрался смелости и спро-



сил-таки у официантки рецепт. Записывайте: курица, зеленый перец, вареное яйцо, заправить майонезом, сверху посыпать тертым сыром, добавить зелень по вкусу. Теперь начинайте есть).

Время перемены

блюд. Вчера была солянка, а сегодня окрошка с колбасой, порезанной тонкой соломкой. "Битлз" играет по-прежнему. Жду официантку, но недолго. Персонал тут очень дружелюбный и приветливый. Так и хочется поговорить о чем-нибудь, вроде нового альбома Маккартни. А она приносит "Горбушу с соусом белое вино, гарнировано брюссельской капустой". Ум-м-м!!! Это из категории "Непременно стоит попробовать". Правда, вместо брюссельской капусты на тарелке лежала цветная, но откуда они знают, что она мне очень нравится?

Особенности: меню из трех блюд меняется каждый день (салат можно заменить десертом), бизнес-ланч стоимостью 95 рублей проходит с 12.00 до 16.00, в самом лучшем случае занимает 28 минут.

В другие дни дают: пельмени с двумя видами фарша, печень по-строгановски с гарниром из необычного картофельного пюре, эскалоп.

Общее впечатление: Хорошо. Персонал очень дружелюбный, улыбок не жалеют.

Во дворе на Бажова.

Ресторан «Золотой скорпион»

Поднимаюсь по лестнице, прохожу внутрь и оказываюсь перед охранником:

– Вы куда?

– Бизнес ланч...

Он кивает на стеклянную дверь. Посетители – еще один занятый столик. Так что если хотите

отдохнуть от людей – вам сюда. Впрочем, акустика в помещении такая, что если говорят не шепотом, то разговоры слышно очень даже хорошо – а зачем мне нужны чужие секреты?

Так как мой интерес предсказуем, то в меню можно было и не заглядывать – бизнес-ланч тут стоит 130 рублей, включает три блюда с вариантами по дням недели. Сегодня все начинается с заливного с мясным ассорти, затем под музыку фламенко, которая играет тут бесперебойно, подают борщ, за ним следует окорочок с картофелем фри.

Особенности: меню из трех блюд меняется каждый день, бизнес-ланч стоимостью 130 рублей проходит с 12.00 до 15.00, в самом лучшем случае занимает 36 минут.

В другие дни дают: шашлык из судака, язык говяжий с овощами, отбивная в фольге.

Общее впечатление: И что это я сюда пришел?



Продолжение осмотра.

«Пилот»

Увидев, что тут есть и летнее кафе, радуюсь: значит, можно будет и на свежем воздухе покушать. Радуюсь, как выяснилось, преждевременно:

тут можно, например, вышить кружку пива. А за бизнес-ланчем, все равно милости просим вниз спускаться.

Спускаюсь вниз, где мне указывают на столик, уже сервированный меню бизнес-ланча, где есть что выбирать. Скажем, в разделе супов есть рассольник "Ленинградский" и суп гороховый с гренками. На второе можете выбирать биточки по-селянски или судака жареного. Быстро выбираю интересующую комбинацию и делаю заказ. Салат "Весен-



ний"

(редис, кукуруза) уже на столе, обслуживание тут происходит очень даже ненавязчиво и очень даже вовремя. То есть "технические паузы" сведены к минимуму, хотя, судя по количеству посетителей, персоналу определенно было чем заняться. Додаешь одно - приносят другое, и так все время. Перед последним блюдом официантка уточняет, не надо ли что-то еще, если нет - выписывает счет, хотя в большинстве других мест счет приходилось ждать от 2 до 5 минут. Вот так и прошло мое посещение "Пилота": играла медленная хорошая музыка (наверное, «самое то» к бизнес-ланчу), а по телевизору показывали обитателей морских глубин - все было очень даже уместно, и единственное, что могло бы огорчить, к моему приходу

гороховый суп закончился, так что пришлось довольствоваться рассольником.

Особенности: меню из трех блюд, стоимостью 100 рублей в самом лучшем случае занимает 25 минут.

В другие дни дают: уточните на месте.

Общее впечатление: Быстро обслуживают.

Высший класс.

«Ля Ронд»

Ресторан высшего класса, место расположения - Атриум Палас отель, так что уровень обслуживания вы представите. По крайней мере успешный уже надоесть вопрос "Зачем вы пришли?" я не улыбался. Осмотрелся, сел за приглянувшийся столик, подошла официантка, вручила меню. Бизнес-ланч стоит 300 рублей. Что сказать - уровень цен соответствует меню и уровню обслуживания. Сегодня "в программе" салат с помидорами, рагу из утки и желе "Триколор" (с ягодами смородины) на десерт. Все, конечно "на уровне" - если салат, то соответствующим образом

приготовленный, утка подается под специальным соусом и гарнируется рисом с овощами. Было бы удивительно, если за 300 рублей вам предложили бы какой-нибудь фастфуд. Сам состав бизнес-ланча выглядит довольно необычно: суп тут заменен десертом, то есть это самый что ни на есть деловой завтрак и никак не комплексный обед. К бизнес-ланчу подают специально выпеченные булочки из ржаного и пшеничного теста со специями. Играет музыка (радио "Си"), иногда не очень удачно ("Модерн токинг"), сочетается с общим имиджем заведения выдержанного в стиле ретро, и лично мне напомнившего ресторан на "Титанике".

Особенности: Вы легко узнаете по телефону 596-000.

В другие дни дают: Остальные вкусности.



Выбирай

Общее впечатление: Супер!

Послесловие.

Пивной ресторан «Ганс»

Прохожу, спускаюсь вниз на несколько ступенек.

- Вы на бизнес-ланч?

- Да, - очень приятно, когда люди тебя понимают. На недостаток публики тут не жалуются, но свободные места есть. Тут вам предложат довольно оригинальную концепцию бизнес-ланча: три вида салата на выбор, суп дня, три вида второго, три вида гарнира, а если вы хотите действительно бизнес-ланч (а не обед), то можете заменить суп десертом - возможности выбора довольно широкие. Итак, составляем свое собственное меню: салат с крабовыми палочками (помидорами, оливками, яйцом, редисом), потом стейк из семги, к нему рис с овощами и вместо ухи берем яблочный штрудель. Я не знаю, чем руководствуется администрация «Ганса», но порции тут такие, что чувствуешь себя хорошо поевшим еще до конца трапезы. Из других приятных неожиданностей - большой выбор напитков в составе бизнес-ланча: тут и чай, кофе, мин. вода, сок, «Кока-кола». Все, наелись. Больше никак. Пора и на работу.

Особенности: 12.00-15.00, меню из трех блюд, с возможностью замены супа на десерт, меняется раз в месяц (суп - ежедневно), большой выбор напитков, общая стоимость - 150 рублей, затраты времени - около 40 минут, но это не зря потраченное время.

В другие дни дают: русский мясной салат, гороховый суп, рассольник, антрекот, куриное филе.

Общее впечатление: По соотношению цена/качество это безусловный лидер.



Пространная дегустация бизнес-ланчей может продолжаться еще долго, но и сейчас можно сделать определенные выводы. Четкого критерия состава бизнес-ланча действительно не существует. Кто-то видит в этом в первую очередь пресловутый «перекус», другие предпочитают кормить основательно (все примеры в тексте). Вариациям подвергается даже... количество подаваемого хлеба, его предлагают от 2 («Сухой закон») до 9 («Ганс») кусков (при всем уважении к гангстерским традициям Чикаго, хотелось бы отметить, что 2 кусков все-таки не очень достаточно). Аналогичная ситуация и с напитками - зачастую они не входят в меню бизнес-ланча («Желтая подводная лодка», «Золотой скорпион», «Пилот», «La Ronde»), хотя все со мной согласится, что трапеза в России (даже если она называется английским словом) заканчивается как раз напитком. Примерный ответ, который я получил, был такой, что кому-то нравится чай, а кому-то кофе. Ну так и предложите эти варианты и минералку добавьте, а то бизнес-ланч получается не до конца приготовленным. И последнее - конечно, очень хорошо, когда меню меняется каждый день (примеры в тексте), однако, порой возможность выбора из нескольких блюд может быть не менее важной. Мало ли, какие у людей гастрономические пристрастия. А им только борщ на первое, да окорочок на второе предлагают...

Дмитрий Николаев



Выбирай