

«Корсар» поднимает настроение

Не надо думать, что бизнес-ланч следует проводить всегда и исключительно в деловой атмосфере. Время от времени все мы нуждаемся в смене впечатлений, и пиратский ресторан «Корсар» – одно из тех мест, которые радушно предлагают нам такую возможность.

Автор: Карл-Мартин Синиярв

Как известно, ресторан начинается со входа. Посетителей встречают живые дяди-пираты, один повыше ростом, другой пониже, но вид у обоих очень внушительный. Уже на пороге они знакомят вас с меню – цены, нужно заметить сразу, в «Корсаре» приличествуют ресторану высшего класса и даже более того, – и уводят в подземелье. Чувствуешь себя в буквальном смысле слова в другом мире.

Антураж ослепительный!

За освещающими лестницу иллюминаторами прячутся телевизоры, на экранах которых «бьется за окном» штормовое море. При входе в нижнюю дверь ваших ушей достигает звуковой фон. В нем смешиваются шум моря, доносящийся из фонтана плеск настоящей воды и красивые старинные песни на иностранных языках, моряцкие и застольные, что, конечно, часто одно и то же.

Одним словом, продуманное звуковое сопровождение – серьезный плюс ресторана. Как просто потопить все усилия и все финансовые вложения, наобум включив в качестве фона радио! Здесь такой ошибки не делают.

Об одной важной вещи следует упомянуть особо и рассмотреть внимательно, в деталях. На то,

чтобы из тысячи мелочей создать интерьер, перед открытием «Корсара» ушло добрых два года. С точки зрения эмоциональной это себя полностью оправдало, будем надеяться, оправдает и с точки зрения финансовой.

Платить стоит, поскольку таких мест, где за хорошую еду отдают деньги, в Таллинне довольно много, а таких, в которых к удовольствию от еды прибавляется совершенно особый опыт, достаточно мало.

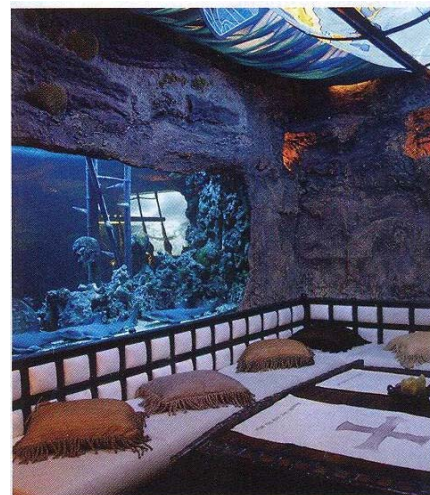
«Корсар» способен поразить любого бизнесмена, который в сокровенной глубине души хоть чуть-чуть остается мальчишкой. И я почему-то верю, что обстановка, которая с самого начала радует душу и делает ярче чувства, вместе с тем помогает и вести содержательную беседу, наслаждаясь при этом великолепными блюдами.

Но вернемся к мелочам. Разумеется, ножи-вилки, положенные крест-накрест на краю тарелок, выкованы в форме берцовых костей.

Посуда для питья – от рюмок до стаканов для пива – инкрустирована внушительными железными эмблемами. Масло для приправы сервируют на морском камешке, часть приправ – в ракушках. В курительной комнате – пыточный станок и скелет в углу.

Перед экраном, на котором бьются морские волны, стоит аквариум с

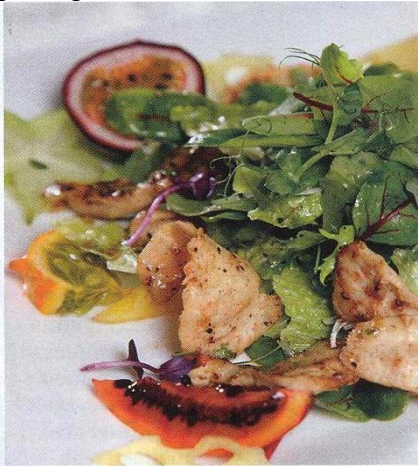
живыми рыбками. Рыбки и морские лягушки в живом виде присутствуют в интерьере и во многих других местах. И так далее, и так далее.



«Корсар» – не очень большой ресторан, но побеседовать в укромном уголке здесь вполне возможно. Упомянутый выше звуковой фон в этой связи также очень хорошо продуман, поскольку он не «лезет в уши», но все-таки достаточен для того, чтобы даже разговор за соседним столиком не был слышен, и можно было не беспокоиться, что вы сами случайно привлечете чей-то излишний интерес своими умными мыслями, высказанными вслух. А для нужд более многочисленной компании есть отдельный зал, где можно обсудить private вопросы.

Блюда красивы и вкусны

Наряду со всеми прочими красотами важнейшим фактором места, где кормят, остается все-таки еда. Если пища скудная или посредственная, вам ведь не захочется снова возвращаться даже в самый красивый и оригинально оформленный ресторан.



Салат с филе крокодила

Кухня «Корсара» по своему качеству и составу также необычна. Карпаччо из морских гребешков, горячий салат с крокодиловым филе, морской окунь и мурена – это только некоторые блюда морских пиратов в не слишком большом, но составленном рукой истинного художника (или виртуоза) меню.

Блюда выглядят изумительно красиво, но здесь нет какого-либо дорогостоящего дизайна ради самого дизайна, а основной акцент сделан все-таки на хорошей гармонии вкуса самого блюда с несколькими изощренными соусами. Особенно оригинальным кажется соус к морским гребешкам. Гребешков могло бы быть немного больше, но

очищенные гребешки не предлагают больше нигде в Таллинне. Для этого придется съездить, например, в Бостон.

Зато другое блюдо – закуска с крокодиловым филе – представлено щедро, и мясо этого хвостатого животного достойно того, чтобы его попробовать. Для второго блюда оно недостаточно сытно, но как закуска идеально.

Морскую змею я еще никогда не пробовал, и сюрприз оказался приятным. Немного похожа на угря, но плотнее и не такая жирная.

Морской окунь как классическая белая рыба требует не столько длительного приготовления,

сколько деликатного обращения. Так и было. Смотрел я на красиво нарезанные и выложенные крестообразно ломтики рыбы и думал: что рыба ведь становится ближе к хвосту более узкой, почему же тогда кусочки не становятся меньше? И тут сообразил: мясо хвоста идет на суп. Ибо в «Корсаре» есть возможности также просто перекусить. При желании повар подкатит к столу плитку и приготовит на глазах у заказчика и по его предпочтениям обильно приправленный пряный рыбный суп – *builla-baisse*. В котле именно такой величины, какую пожелает компания. Как бы там ни было, двух ресторанных порций с лихвой хватит для насыщения трех желудков.

Холодной зимой я собираюсь непременно иногда брать курс на этот уют захватывающих приключений морских разбойников, чтобы получить сильные впечатления и подогреть свои чувства. Верю, что любой смелый замысел с помощью

того, что предлагает «Корсар», может воплотиться, и попутный ветер раздует ваши паруса.

Попробуйте!

Советы шеф-повара

На самом деле на кухне «Корсара» работает три повара, но самым главным поваром является Олег Сычёв. Он советует

непременно заказать салат из королевских крабов, а особо осведомленные клиенты могут спросить

Плюсы

- Продуманный оригинальный интерьер
- Превосходного качества еда, выбор хорошо приготовленных экзотических блюд
- Звуковой фон, безусловно, один из лучших в городе

также королевского краба, приготовленного с маслом и чесноком «по-сычёвски» – такого блюда в официальном меню нет.

В качестве основного блюда Олег предлагает взять карри из баранины, для которой можно самостоятельно выбрать желаемую степень запекания – целиться вилкой особенно приятно именно в правильно приготовленного барашка!

Сомелье Катрин Соалу считает особенно подходящим к блюдам из крабов итальянское белое вино *Montescudaio*, а к баранине – *Tarapaca Merlot Gran Reservat*. И, конечно, к любой еде подходит замечательное пиво *Jamaica*.

Ресторан «Корсар»
Таллинн, Дункри 5
www.korsaar.ee