



МАРИЯ ПАРФЕНОВА,
арт-директор
«Уголька»
и «Поехали»

Летом в США я впервые попробовала lobster bun. Так понравилось, что съела сразу три. Представляете мою радость, когда я узнала о лобстерной на Арбате? Симпатичный интерьер и посуда, позабавил мох на стенах — прямо как в родном «Уголке». Но... равиоли с лобстерам — на четверочку. И настоящим разочарованием стал мой любимый lobster bun. Мелко нарезанный лобстер в сочетании с чрезмерным количеством имбиря, помидора и лука был убит.

Охота на лобстера

Н. Арбат, 17,
+7 903-623-11-33

Ресторан на Новом Арбате открыли аккурат под объявление санкций. Канадских лобстеров в огромных аквариумах, под которых было заточено все меню, хватило меньше чем на месяц, но запрещенных морских гадов быстро заменили на камчатского краба. Так что теперь блюда с паназиатским акцентом теперь готовят из отечественного. В меню также есть дальневосточная треска, мидии из северных морей и сахалинская камбала. Внимание заслуживает и коктейльная карта от барменов из Англии.



НИНА МАКОГОН,
совладелец
Splendid
Agency, фуд-блогер

В прошлом году в Нью-Йорке я побывала в lobster place, где лобстеры были в каждом блюде в меню. Причем по вполне демократичным ценам. В московском «лобстер-месте» на двоих мы заказали очень вкусный сингапурский салат с типичным азиатским соусом и до-

вольно большими кусками лобстера. Никаких авторских штрихов — концепция блюда соблюдается очень строго. Там ям кунг из лобстера, на мой взгляд, больше всего походил на настоящий среди всех, что мне доводилось попробовать в Москве. Пасту там ям для супа как буд-

то готовили настоящие тайцы, и острота была откалибрована идеально. Лопатка ягненка, томленная со сливками и эдамаме, — песня! Блюда из печи — отличная находка, создает ощущение чего-то домашнего. И официанты устроили из подачи целое представление.