Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Кулинарные заметки. Ресторан MarketPlace

23 сентября 2012 09:37 · https://open-cook.ru/posts/kulinarnye-zametki-restoran-marketplace



Волею судеб сейчас я живу в Санкт-Петербурге и имею возможность рассказать вам о тех местах, где мы бываем. Поскольку Питер – туристическая Мекка, вероятно благодаря моим рассказам в одном из ресторанчиков побываете и вы.

Сегодня я расскажу вам о ресторанчике, который мы посещали уже 3 раза и он нам, несомненно, нравится.

Я лично возвращаюсь сюда ради шоколадно-карамельного тортика.

Ресторан MarketPlace, в котором мы несколько раз останавливались на отдых, находится в 3 минутах ходьбы от ст. метро Василеостровская.



Как правило, сюда мы попадаем после прогулки по Университетской набережной (это именно тут находятся знаменитые сфинксы хранители Петербурга).



Интерьер в MarketPlace очень и очень приятный. Здесь нет претензий на утончённость ресторанов высокой кухни – все мило и понятно.



Часть убранства составляет деревянная мебель. В другом зале вы найдете вязаные корзинки, абажуры и стулья. Простая и удобная мебель а-ля ИКЕА идеально вписывается общий древесно-кремовый тон зала. Все это дополняют стеклянные бутылочки и баночки, расставленные по полкам и заполненные какими-то крупами и специями.



Через несколько минут пребывания в зале складывается впечатление, что находишься где-то в загородном кафе или в уютном домике в гостях у знакомого дачника.



На первом этаже ресторанчика винный и кондитерский зал. Летом можно посидеть на открытой веранде с бокалом красного вина и полакомиться пироженкой.

На втором этаже достойная столовая для проголодавшихся гостей.

MarketPlace – это то место, где нет диссонанса между интерьером и кухней. В столовой вы найдете понятные нашему российскому желудку котлетки, пюрешку, селедочку с луком, компот и морс. Именно благодаря таким местам проголодавшийся турист не останется голодным и за это стоит сказать ресторанчику: “Спасибо!”.



Я уверен, теперь вы понимаете, почему в это место мы посещали уже несколько раз. Здесь не только приятно посидеть, но можно и плотно покушать за адекватные деньги.

Лирическое отступление: С чего начинается ресторан?

Как театр начинается с вешалки, так и всякий ресторан начинается с мытья рук и посещения туалетной комнаты.

Я не перестаю вспоминать свою службу в МЧС и тот день, когда к нам с инспекцией приезжал министр Шойгу. Первое, что потребовал министр МЧС, когда попал в основное здание – провести его в общий туалет. И вот тут наше местное руководство МЧС ждал полный провал… ну вы понимаете… Россия матушка…

Говорят, что тогда министр сказал – “Если вы не можете навести порядок в туалете, то дальше можно и не смотреть”.

Не знаю, правда это или басня, но меня лично это заставило задуматься. Теперь я не хожу в рестораны в которых плохие уборные.

Если администратор ресторана не может уследить за 2 кв. метрами туалета, то про работу кухни и говорить не стоит. Значит и там бардак. А неубранная кухня ничем, кроме отравления порадовать не может.

Уборная

В MarketPlace с уборными все хорошо, но есть некоторые моменты к которым надо быть готовым.

Туалеты располагаются на втором этаже в узком коридорчике отходящем от основного зала. Неудобство заключается в том, что обе кабинки находятся в конце коридорчика по разные стороны и делят общий умывальник, что прямо сказать, не очень удобно, но не критично.

Во время мытья рук будьте готовы к электронным – раздатчику мыльной пены и раздатчику бумаги. Пена на руки падает сама, как только вы подносите ладошки к раздатчику. Очередной кусок бумажного полотенца тоже выползет из раздатчика только после того как вы оторвете текущий кусок.

Все эти электронные раздатчики, меня лично немного раздражают, потому что я не всегда сразу понимаю как это работает.

Сантехника в уборной исправна, в целом все чисто.

Но все же не очень приятно, когда за твоей спиной 2 человека ждут своей очереди помыть руки. Неловко как-то. Но что поделать – умывальник один.

А что по ценам?



Я не помню точно, но кажется, котлета, пюре, компот, сливочно-чесночный соус, хлеб и салатик, мне обошлись около 350 рублей. И я наелся.



Порции большие.



Все вкусно.

Веранда

Я один из теплых дней мы останавливались на веранде. Место чрезвычайно приятное. Бокал красного сухого вина. Кусочек тортика. Красота!
Если вы замерзнете – из корзины можно взять покрывало и укутаться.



Не советую сидеть на веранде после дождя – мягкие пуфики на стульях напитываются влагой. Хотя их легко можно убрать.



Да, и будьте аккуратны! Прикормленные проказники воробьи так и норовят испачкать мебель или оставить свой след на вашей одежде. Но что с ними поделаешь – все равно они чертовски милы, когда сидят напротив и выпрашивают кусочек хлеба.

Шоколадный торт

Это то, ради чего я возвращался в MarketPlace без каких-либо других причин. Когда я попробовал этот десерт, который официально, кажется, называется “шоколадно-карамельный торт” я вспомнил самый вкусный торт, который я когда-либо пробовал.



Это было на дне рождения одного моего друга. Кульминацией праздника был шоколадный торт “черепаха”. Тогда я подумал, что ничего вкуснее на свете не существует и был весьма огорчен, когда мне не досталось добавки.

Почему-то, когда я впервые кушал “шоколадно-карамельный торт” в MarketPlace мне показалось, что это что-то очень близкое к тому вкусу, который так сильно меня поразил. Надо сказать – я был счастлив.



Не знаю почему, но во второй раз торт мне показался менее вкусным.

Сперва я думал, что это только мне так кажется, но когда Аня сама мне об этом сказала, я понял, что я не ошибся. Толи повар чего-то пожалел, толи технология была нарушена, но такого буйства вкуса, как в первый раз я в тот день так и не почувствовал.

Может быть вам повезет чуть больше?

Стоит ли вернуться?

Самый важный вопрос на который стоит ответить, после посещения любого ресторана. И мой ответ – да! Мне очень нравится это место. Просто, вкусно, приятно.

Если вы бывали в MarketPlace или планируете побывать, пожалуйста, напишите об этом в комментариях.

С уважением, ваш Эксперт по тарелочкам
Илья Николаевич

Комментарии: 6



Елена # 14:30 23.09.2012

спасибо большое за интересный рассказ о ресторанчике, 2 года назад была в Петербурге, потрясена всем что увидела, многое осталось за кадром.В следующий приезд обязательно побываю на Васильевском острове, и уж точно зайду в этот ресторанчик!!!! Спасибо!!!



Эксперт # 14:56 23.09.2012

Очень рад, что вас заинтересовало. Чуть позже дополню статью картой и адресом, что бы вам было проще найти это милое место.



Мария # 19:31 23.09.2012

А птичкам хлебушек есть не рекомендуется))).Всегда тоже думала,что это безобидно...пока у самой птичка не появилась.А оказалось,что совсем нет.Спасибо за предоставленный рассказ,действительно интерьер такой,как в загородном домике.



Эксперт # 20:10 23.09.2012

эти птички не соблюдают предписаний ветеринара. не воспитанные негодники :)



Елена # 17:23 26.09.2012

Это мое любимое место :))



Настя # 12:11 9.10.2012

Отличное место, люблю там бывать.