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

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

Кулинарные заметки. Ресторан Tequila Boom

29 сентября 2012 06:56 · https://open-cook.ru/posts/kulinarnye-zametki-restoran-tequila-boom



Наши хорошие знакомые из Петербурга – увлеченные путешественники. В середине лета они отправились в длительное путешествие и их не было в городе, кажется, больше месяца.

По возвращении наших друзей в Питер мы созвонились и договорились о встрече. Нам было интересно услышать об их приключениях и впечатлениях.

Я не буду здесь рассказывать об их путешествии – оставим это “за кадром”. Но приглашаю вас взглянуть моими глазами на интересное и уютное место, где мы с нашими друзьями провели несколько чудесных часов за интересной беседой.

А встретились мы в тот пятничный вечер в стенах мексиканского ресторана **Tequila Boom**, что находится в 20 минутах ходьбы от станции м. Садовая.

В тот вечер мы добрались до станции метро Садовая. Поскольку в этом районе были впервые – сначала пришлось спрашивать у прохожих верное направление – нам нужен был Вознесенский проспект. Если честно, люди на улице немного путались в показаниях, но в конеце концов нам указали верное направление и сообщили, что топать придется порядком.

Мы шли вдоль классических Петербургских улиц и обнаружили, что по левую сторону от нас находится красивый сад – это оказался Юсуповский сад.

Вот наш путь на карте: КАРТЕ

Добро пожаловать

Когда мы добрались уже стемнело. Кажется было часов 7. Осень.

Ресторан Tequila Boom пропустить было невозможно – у дверей прогуливался смуглый мужчина в мексиканском пончо и с широкополой шляпой за плечами.

Вот тот же славный амиго, в момент, когда мы покидали ресторан.



Наши друзья оставили машину у дверей ресторана и уже ждали нас внутри.



С первых же шагов удивило то, что свободных мест уже кажется не было. С одной стороны – пятница, вечер, с другой стороны – явный признак того, что кормят здесь вкусно.



Обстановка и интерьер в ресторане очень и очень располагают. Мне почему то сразу стало очень комфортно – очень тепло, но не душно, а яркие краски заряжают хорошим настроением после прогулок по серому Петербургу.



Обстановка такая, что с первых же шагов проникаешься чудесным и загадочным мексиканским колоритом.

Немного меня смутило на входе, что вешалки для одежды были по другую сторону зала от того места, где мы сидели. Видимо, отдельного помещения для гардероба в ресторане не нашлось, а неискоренимое чувство опаски за свой карман убить никак не удается. Но на самом деле это не проблема – кошелек и телефон не трудно взять с собой. за столик, а бриллиантовых пуговиц на моей куртке нет.

Моем руки

Ресторан начинается с туалетной комнаты. Это факт.

Не успели мы поздороваться и усесться за столик, как я побежал мыть руки.

Меня всегда радует, когда хозяин ресторана понимает с чего начинается его заведение, ну а здесь я порадовался вдвойне. Телефон с камерой был в кармане, и потому не могу не поделиться следующими фото. Вы только посмотрите.



Очень здорово, когда банальное мытье рук превращается в один из этапов вовлечения гостя в атмосферу ресторана.



К столу с чистыми руками и улыбкой. Вперед!

Кушаем

Даже скрывать не буду, что пишу эту заметку, наверное аж через полгода после посещения ресторана. Так уж получилось – было много работы и все никак не находилось настроения.

Потому, вспомнить все подробности той трапезы не смогу, но расскажу о том, что даже после столь существенного времени осталось в памяти.

Кто-то из нас взял десерт. Кажется это был не я. Да нет – точно не я. Но выглядел он чертовски соблазнительно. Я б сам такой съел, но решил ударить по мясу.



Из того что попробовал лично я.

Кольца кальмаров в панировке – удивительно нежные кольца кальмаров. Прекрасная, нежная и легкая закуска. С виду больше похожи на пончики. Нам всем очень понравилось.

Молькахете – кажется так называлось то блюдо. Я нашел подобие его на сайте ресторана в разделе меню. Надеюсь я не ошибся. По сути это мясные ломтики, которые подают на каменной чаше. Сама чаша сохраняет тепло, а внутри нее разогретый сырный соус. Так можно обмакивать мясо, которое лежит на краях чаши в соус и уже после этого отправлять в рот. Ом ном ном. Кажется, в блюде используют куриную грудку.

Такитос – кажется то, что заказывал себе лично я. На небольших лепешках находится мясо с овощами. Лепешки можно скручивать и без стеснения удобно кушать руками.

Конечно было вино. Вкусное красное вино.

Мы брали что-то еще, но простите уже ничего не вспомню. Однако вердикт однозначен – все понравилось. Хотя есть одно **но**.

Теперь я знаю, что не люблю КИНЗУ

С одной стороны, мне понравились лепешки с мясом которые я кушал, с другой стороны – прежде чем мне их скушать, мне пришлось немного потрудится – я постарался выбрать из

них всю зелень. Это была не знакомая мне травка, название которой я узнал у официанта – **Кинза**.

Недавно смотрели кулинарное шоу известного шеф-повара Ильи Лазерсона – в этой передаче я впервые услышал, что у некоторых есть мнение, что кинза пахнет клопами. Ну уж про клопов не знаю. А вот мне ее аромат напомнил школьную герань. Тоже аромат дай боже.

Как верно отметил в тв передаче Илья Исаакович – трудно представить себе восточную кухню без кинзы. Конечно это яркая нота. Но я, братцы, к это ноте привычки не имею, и прямо скажу – она мне не по вкусу.

Хотя на рынке у нашего дома мне сказали, что кинза бывает разной и возможно нам просто попалась в тот вечер довольно яркая по вкусу травка.

Пусть простит меня шеф ресторана. Из песни слов не выкинешь, но травку я попробовал выбрать. Хреновый видать из меня мексиканец. 1000 извинений, но мне лучше без нее.



Модное слово аутентичность

Кажется я упоминал, что наши друзья увлеченные путешественники. Так вот. Они рассказали нам, что один их знакомый гурман, который исколесил всю планету в поисках кулинарных удовольствий утверждал, **что в этом ресторане кухня вполне аутентичная**.

Аутентичная – значит подлинная, очень похожая на оригинал. Увы я не берусь ничего утверждать, но хотелось бы надеяться, что это соответствует правде.

С другой стороны, вкусная еда – в любом случае вкусная, и даже если самый великий кулинарный критик скажет мне что какие то блюда были не вполне аутентичными – мне это будет безразлично, поскольку я голосую за блюда этого ресторана своей пустой тарелкой.

Цены

Многих интересуют цены. Это понятно. Мне жаль, но я не могу называть конкретные цифры, поскольку не помню общую сумму. Да и не задаюсь обычно подсчетом конкретных цифр – дело это на мой взгляд скучное и никому не нужное – аппетиты у всех разные. Если хотите сзать более конкретно – советую найти в сети сайт ресторана **ресторану Tequila Boom** на Вознесенском проспекте в Санкт-Петербурге.

Горячие латиноамериканские танцы

В середине вечера в зал вышли молодые люди. И началось зажигательное шоу танцев и страсти.



Оказывается по пятницам в Текила Бум выступают танцоры латиноамериканских танцев. Возможно ребята танцуют и в другие дни, но я специально не узнавал.

Танцевали прекрасно. Замечательное яркое событие того вечера. Спасибо!



Бар

У нас был угловой столик недалеко от бара. Это позволило мне сделать несколько интересных замечаний.



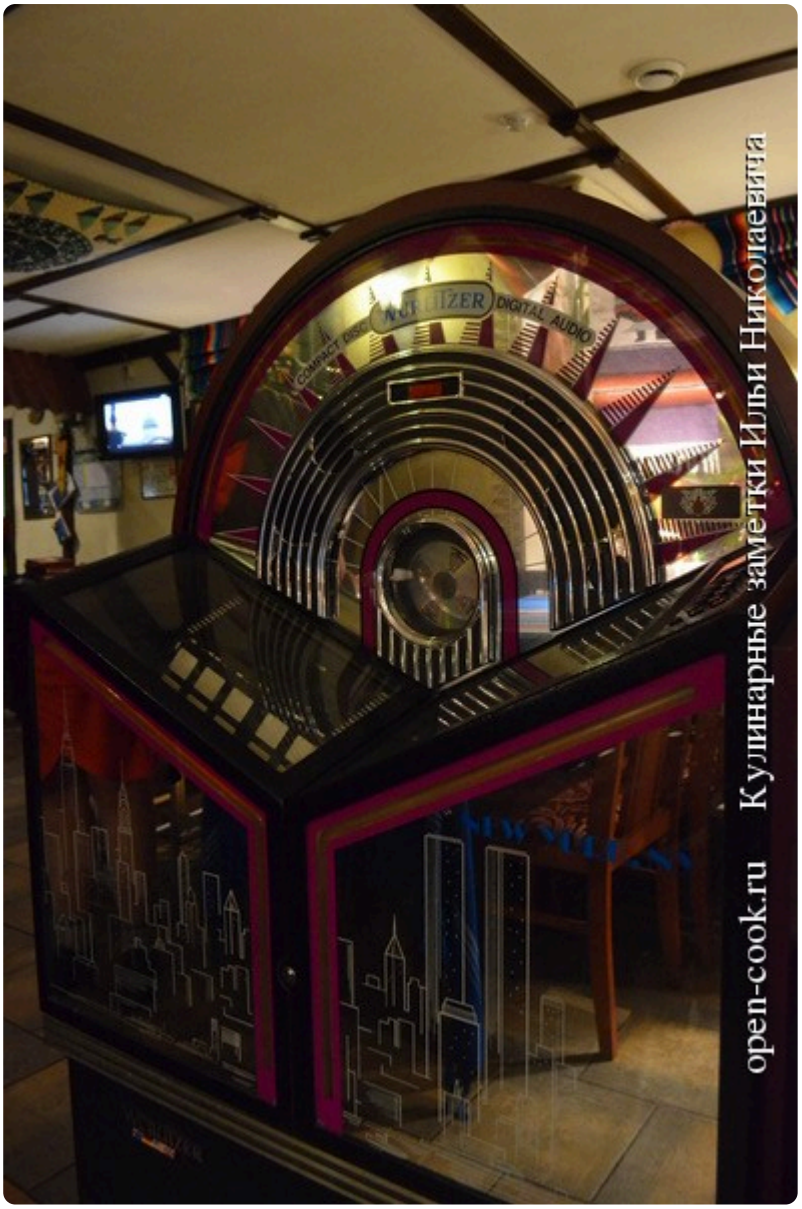
Во-первых в ресторане очень приятный и вежливый бармен. Он охотно общался с одним из посетителей и давал ему некоторые рекомендации относительно того, что можно попробовать в ресторане.

Вообще это приятно, что каждый сотрудник ресторана свободно ориентируется в меню. Видно, что человек работает тут постоянно и ему нравится то, чем он занимается.

Во-вторых один из гостей рассказывал бармену о том, что **пришел в ресторан впервые по рекомендации из Интернета**, которую он нашел на одном из сайтов. Для меня это признак того, что возможно, и мои скромные труды в области кулинарных заметок будут кому то еще (кроме меня самого) интересны.



Еще мне понравился вот этот агрегат. Видимо это проигрыватель пластинок. Но кажется я не слышал что бы он работал. Но выглядит очень круто.



До скорой встречи

В завершение вечера любезный мексиканец помог нашим друзьям выбраться из рядов припаркованных машин и даже помахал на прощание рукой.



Спасибо **ресторану Tequila Boom** за вкусное угощение и радушную встречу!

Возвращаемость

Возвращаемость – мой некий внутренний критерий успешности заведения. Есть мнение, что успешен только тот ресторан в который хочется вернуться. Я утверждаю, что с возвращаемостью у этого ресторана все в порядке.

Единственное, почему я буду здесь не частым гостем – я живу довольно далеко от этого места. Но если придется однажды побывать в тех краях. Я точно знаю где можно вкусно покушать.

PS: И пусть у школьной учительницы Русского языка, случайно зашедшей на эту страницу, не случится нервного срыва от кол-ва ошибок. Пишу заметку рано утром по причине бессонницы.

Магистр Вкусноедения. Илья Николаевич