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

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

# Ресторан "Длинный хвост" на Невский пр. 92

24 января 2015 09:44 · https://open-cook.ru/posts/restoran-dlinnyj-khvost-na-nevskij-pr-92



Всем привет! Илья Николаевич online!

На этой неделе хочется закончить с первыми моими эпистолярными потугами на тему ресторанных заметок, поводом для которых является такое банальное явление как бизнес ланч. Сегодня мы с моим коллегой Александром отправимся в ресторан, который находится в самом центре Невского проспекта и мимо которого трудно пройти, т.к. ресторан занимает аж 2 этажа и довольно оригинально украшен.

Эмблемой ресторана является заяц. А я очень люблю зайцев. Страсть как люблю! Кому как ни мне заглянуть в это заведение и составить свое особое мнение. Тем более, если

верить инстаграмму, группе в контакте и отзывам на сайтах тут должно быть хорошо.



После непродолжительной прогулки из офиса к ресторану мы немного задержались у входа, сделать видео-самострел.

**gastro_maniac**
Длинный Хвост

View profile



Кстати, в это день с нами был 3й человек, наш коллега Дмитрий. Но в кадр он уже не попал.

**Немного воспоминаний.**

Ресторан "Длинный хвост" открылся то ли год, то ли два назад. Нужно отметить, что такое масштабное заведение не могло скрыться от нашего с Аней любопытного взгляда. Как сейчас помню, Аня очень хотела попасть в это место и попробовать кухню. И мы даже однажды летом решились зайти в "Длинный хвост". Нас очень удивила огромная деревянная фигура зайца в центре помещения. Выглядело все дорого и бохато!

The link to this photo or video may be broken, or the post may have been removed.

Visit Instagram

Напомню, к тому моменту ресторан только что открылся. Мы с Аней заходили в него летом. Ресторан занимает 2 этажа в самом центре невского проспекта (читай не дешево это все). Кажется в заведении было довольно много людей. И вот мы такие заинтересованные заходим. Впечатляемся. И ..... **Ровно через 3 минуты выходим из заведения от невыносимой духоты.**

В России все как всегда. Вложили огромные деньги в аренду (или покупку) помещения, сделали интересный дизайн проект, сделали открытую кухню, но совершенно не позаботились о хорошей вентиляции.

Мне совершенно безразлично, как впечатленные интерьером и ценами гламурные девочки, напомаженные городские мальчики, состоятельные господа и дамы относятся к наличию воздуха в помещении. Может быть они проходили спец. подготовку на подводных лодках. Я не проходил. И если мне нечем дышать - я не пойду против себя и предпочту

уйти. В тот раз наше с Аней решение было обоюдным. Мы ушли. Не велика потеря для ресторана.

Но вот прошло не меньше года, как Аня еще раз вознамерилась сходить сюда. В тот день мы по другим причинам не пошли в это место, но я обещал ей протестировать бизнес-ланч и сообщить о своем мнении. К счастью мой друг Александр в один из дней предложил зайти в "Длинный хвост". **Отличный шанс "хвостику" проявить себя!**

На входе нас поприветствовала девушка-администратор. И предложила столик или внизу рядом с открытой кухней или пройти наверх на мягкие диваны. Мы предпочли остаться внизу. Вот такие мы приземленные.

Уже на входе Александр спросил:

- А наверху у вас так же душно?
- Вверху посвежее,- ответила девушка-администратор, - внизу открытая кухня, тепло и может быть запах от блюд.

"Странно" - подумалось мне,- "но я не чувствую духоты". Как по мне, так в помещении было достаточно воздуха. Совсем немного гостей и посторонних запахов от кухни я не уловил. Зима, да и гостей на первом этаже почти нет, с какой стати тут должно быть душно или жарко? *Так что, мои первые опасения ушли сами собой.*

Мы выбрали столик и расселись. Ну, вы уже наверное знаете - сначала я иду в туалет. Здесь я впервые, так что этому не изменю. Туалет на первом этаже был в конце помещения. Я нашел его без труда.

Я заглянул за дверцу туалетной комнаты и был немного обескуражен. Вот это номер! Оригинальное решение!

**gastro_maniac**
Длинный Хвост

View profile



View more on Instagram

Два металлических унитаза (меня это и сейчас коробит, вспоминается плацкарт РЖД) разделены небольшой перегородкой, на которой восседает китайский дракон (извиняюсь, дракон в кадр не вошел). Вот это я понимаю! Вот это круто! Можно с другом или подругой вместе пойти в туалет и никакие мелочи не станут препятствием в вашем общении! О таком я, кажется, слышал только в анекдотах. В целом чисто, но я не без улыбки закрыл туалетную дверь.

Умывальники. Жидкое мыло на месте в достатке. Умывальники хороши! Большие, глубокие! Руки помещаются! Красота! Смесители крепкие. Про полотенца или сушилку не помню. Кажется я просто стряхнул воду с рук и отправился к друзьям, делится впечатлениями об охраняющем 2 смежных унитаза китайском драконе.

gastro_maniac
39 followers
View profile



View more on Instagram

Вообще, все располагало к тому, что бы отведать кухню. Я начал изучать меню. Фото не очень. Но я поясню.

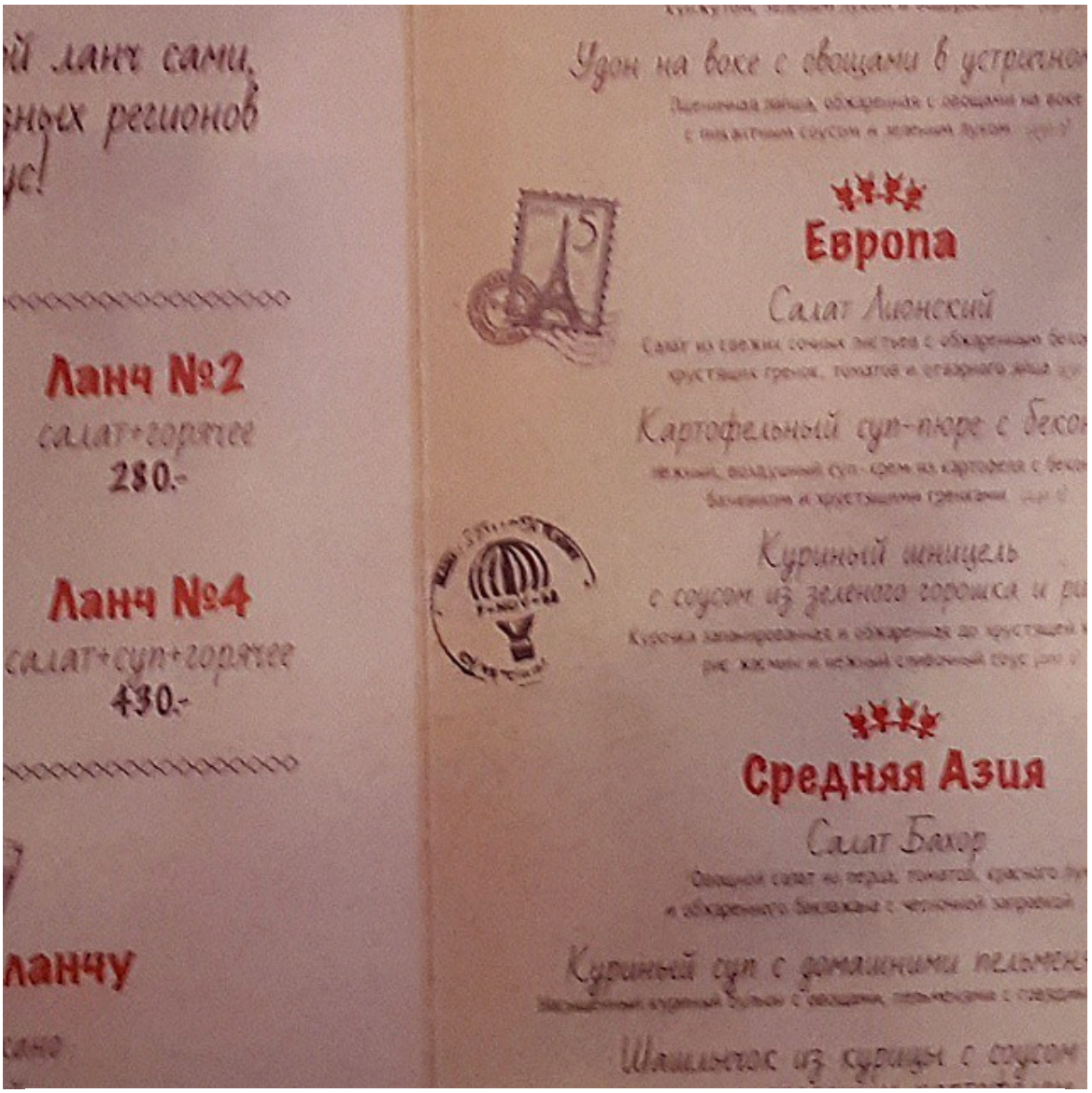
В заведении 2 кухни. **Азиатская и Европейская.** Сразу скажу - я крайне подозрительно отношусь к тому, что в заведении 2 кухни. Ну да ладно. Может повезет. Мне не по душе азиатская кухня - так что выбора у меня немного - европейский бизнес-ланч.

- салат Лионский
- картофельный суп пюре
- куриный шницель с рисом и соусом
- черный чай

Все это обойдется мне **430!** рублей! Ничего себе! Александр не стал брать одно блюдо и

ему вышло дешевле. Дмитрий, наш 3й компаньон, выбрал азиатский вариант из мисо-супа и салата (хотя я не помню, может быть там была лапша).

gastro_maniac
39 followers
View profile




View more on Instagram

К чести девушки-официанта она была очень любезна, отзывчива и очень скоро реагировала на наши действия. **Ей ставлю 5** за отношение к голодному офисному планктону. Мы пришли с улицы, а потому сразу попросили чай. По чашке чая нам тут же принесли.

## Подача блюд

Салат подали довольно быстро. Я не успел опомниться, а он уже на столе. Не успел я съесть и половину, как расторопная девушка принесла шницель.

**Я не понял, а почему сразу после салата?** Я только только начал заканчивать поедать салатные гренки, как подали картофельный суп. К тому моменту как я закончу суп **насмерть холодный шницель был мне гарантирован.** Очень печально.

Видимо кухня хотела скорее расправится с этим заказом. Короче, как вы поняли ничего хорошего такой расклад не сулил.

## Еда

### Салат.

Вот он сам. Выглядит недурно.




С первой вилки салат не впечатлил. Я не знаю что сказать про это блюдо. Ну, листья салата. Где-то под ними похоронена стружка бекона. Пару капель майонеза. Фрагмент

полу-сырого яйца. Помидорки вот.

Сухарики хлеба были отменные! Мы все любим похрустеть! Сухарики были жемчуженой блюда!

И еще. Народ, вы реально думаете, что я, придя в новое заведение на бизнес-ланч, буду кушать полу-сырое яйцо? Т.е вы думаете я прямо так возьму и сыграю в **русскую рулетку с сальмонеллой**? Нет, спасибо! Я воздержусь. С кем-нибудь другим пожалуйста. Не со мной.

**Картофельный суп**

Подостывший. С нейтральным вкусом и кусочком бекона в центре. Мне нечего больше добавить. Некая питательная субстанция. ... А вон! **Шницель продолжает умирать**. Привет, шницель! Я скоро!



- Извините, сударыня! Я забыл попросить хлеба
- А у нас не подают хлеб.
- А, ну ладно, спасибо!

Да, я пропустил, что к супу подали чашечку с гренками. Я ее не сразу заметил. Гренки сегодня были жемчужиной обеда.

И все-таки, в ресторане представлена европейская кухня, почему тут нет хлеба я так и не понял. Может старуха Европа так обнищала, что хлеба у них теперь подавать не принято. Не знаю.

**Куриный шницель**

Шницель! Твой час настал! Ты должен умереть! Шницель! Шницель! Ты еще живой?!



О шницеле я постараюсь ничего не говорить. Просто посмотрите на него и скажите все сами.

Хотя нет, скажу. Чашку чая, которая полагается на бизнес-ланч я уже к тому моменту выпил (вот проглот!), что бы согреться. И **чай, был бы единственным соусом к этому блюду**, что бы мне не жевать его всухомятку. Но увы. Я его уже выпил.

Вспоминая одного известного шеф-повара из телевизора, хочется задать риторический вопрос. **Где соус?** Если соус это то, что застыло на шницеле или та капля, которая демонстративно разнообразит тарелку, то ок! Я крайне счастлив. Спасибо!

В завершении нашего обеда мы расплатились, поблагодарили нашу официантку за доброе отношение и расторопность, и отправились в сторону офиса догоняться чаем с печеньками.



## Итого

**1.** Не впечатлило. Все съедобно. Все без затей. Но, не впечатлило. Ничего плохого, как и ничего хорошего сказать не могу. На данный момент самый невыразительный обед, который мне пришлось съесть.
**2.** Время подачи блюд могло бы что-то спасти, но не спасло.
**3.** Обслуживание и любезность конкретного человека - порадовали. Но, общую картину это спасти не могло.
**4.** 430 рублей не адекватная цена за предложенное.

**Возвращаемость**. Сейчас я не нахожу ни одной причины вернуться. Ну, только если зайти в заведение и посмотреть на решения интерьера. Может быть однажды кто-то мне расскажет о том, что тут сменилось меню и все стало очень вкусно и доступнее, но сам я проверять больше не стану. Такие дела.

Спасибо, что прочитали!
Успехов и удачи!

(заглавное фото взято из открытых источников - vk.com)