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

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

"Оба Два" бар-кухня

28 июня 2016 13:45 · https://open-cook.ru/posts/oba-dva-bar-kukhnya



Давненько хотела сюда наведаться и наконец-то мы попали в заботливые руки двух друзей Шефов, Андрея Друковского и Леонида Шемякина. Вот как пишут ребята о своем проекте "Оба Два бар-кухня" в Инстаграм: "Авторская скандинавская фьюжн кухня. Душевный гастробар открытый двумя шеф- поварами Андреем и Леонидом". Слова "фьюжн" и "гастробар" несколько пугают, но в этом заведении это всего лишь описание концепции и кухни, а не спекулирование модными словами.

Бар находится в центре, но чуть в стороне от основных троп, на улице Некрасова, д.44

Снаружи все так сдержанно и минималистично, что мы промахнулись и прошли мимо. Внутри интерьер тоже спокойный, но уютный. По сути все сделано так, что упор дается на еду, а оформление пространства призвано спокойно насладиться ею.



Также в зале есть открытая кухня (довольно частое явление для ресторанов в последнее время). Я так поняла, что она используется для украшений блюд и их частичной сервировки, а также для закусок и салатов. Там же хозяйничает Официантка. Из-за этой кухни при встрече просят снять верхнюю одежду, что вполне логично. Довольно во многих местах гости заполняют пространство вокруг своими куртками, шубами и пальто, это ужасно.



Меню небольшое, но четко выверенное.



А вот и наши закуски подоспели.



Илья взял "Копчёную форель с ремуладом из сельдерея" (300 руб). Только сейчас при написании обратила внимание на то, что в меню указана форель (у меня есть фото меню, давняя привычка), а на самом деле был лосось и в последнем посте ребят в соц.сетях тоже указан лосось. Но это не так важно, замена форели на лосось и обратно довольно частая практика в ресторанах Петербурга. Последний достать все же легче. К тому же, это единственное блюдо, которое никак не изменилось с открытия этого бара.



Лосось был ооочень вкусным, ребята утверждают, что коптят его сами. Ремулад из сельдерея тоже был отличным и чудесно подходил к рыбе. Все сбалансировано.



Я же решила заказать себе какой-нибудь из их легендарных Смёрребродов. Увидев в меню "Смёрреброд с сельдью и свекольным мороженым" (260 руб), не смогла себе отказать в удовольствии отведать его. Сельдь я люблю безумно. Выглядит смёрреброд чудесно. Хлеб, сливочное масло, вкуснейшая сельдь, отварное яйцо, хрустящий лук... сюда отлично вписалось свекольное мороженое! Признаться, эта закуска понравилась мне больше всего.



В центре стоит бокал с бардовой жидкостью. Увидели? Это местный "Морс из черной смородины" (200 мл - 90 руб, 1 л - 320 руб). Насыщенный и очень холодный (для лета хорошо, но если на улице дождь или более холодное время года, можно простудиться, так что имейте ввиду), по вкусу отличный. Такой морс я пила впервые, обычно, даже в самом хорошем месте он разбавлен по максимуму.



Сервис хороший, официантка не навязчива, но всегда следит за столиком и вовремя убирает. Блюда для нас подавались тоже в свое время, каждый курс одновременно. Далеко не в каждом заведении закуски (основные блюда, супы или десерты) принесут сразу всем присутствующим за столом, поэтому я до сих пор обращаю на это внимание.



У Ильи "Свиные щеки с булгуром и вялеными томатами" (450 руб). Вкусное, добротное и очень сытное блюдо.



Я заказала "Филе говядины с вешенками, гречётто, яйцом и трюфельным ароматом" (450 руб). Не люблю трюфели и то, что их аромат был ненавязчивым, меня обрадовало. Продукт все же уникальный и ребята им не злоупотребляли. Еще я купилась на гречку с яйцом, так как это сочетание обожаю.



Количество мяса или рыбы в основном блюде хорошо показывает кухню и отношение владельцев к гостям. В "Оба Два" мяса было много (если судить по другим заведениям), такая щедрость не часто встречается. Оба блюда настолько сытные, что закуска явно была лишней. Чтобы не чувствовать себя как тот волк из известного мультфильма, лучше не брать по традиции три блюда (закуска+осн.блюдо+десерт) или никуда не торопиться :)



Это Дмитрий и он готовит к подаче наши десерты!



"Шоколадный фондан с черничным пломбиром" (250 руб) для Ильи Николаевича. Хорошее мороженое, черничный соус, чудесный фондан и меренги, которые ребята делают сами, видимо поэтому они такие вкусные. Отличный десерт.



Я заказала "Заварной крем с черной смородиной" (250 руб), который подали с кусочками слоеного теста. Легким такой десерт никак не назовешь, но он очень вкусный. Все в тему, все отлично сочетается: нежный, шелковый крем, хрустящие кусочки теста и кисленькая смородина..



Пока мы беседовали в ожидании десерта (ну мало ли, может времени много требует), к нам подошел Андрей Друковский (Шеф и основатель бара "Оба два") с предложением попробовать настойки. Настойки вкусные!



Вот фотографией обаятельного Дмитрия и подведу итоги: отличная кухня и хороший сервис. Понравилось все, что мы пробовали. Заметив отставленную тарелку с основным блюдом, Алина подошла поинтересоваться в чем дело. Пришлось долго убеждать, что в меня уже просто не влезает, а ведь еще десерт заказан. Ну правда, съесть все было просто невозможно. Нам еще довелось попробовать "Смёрреброд с ростбифом" (280 руб), так что советую, определенно, и его.



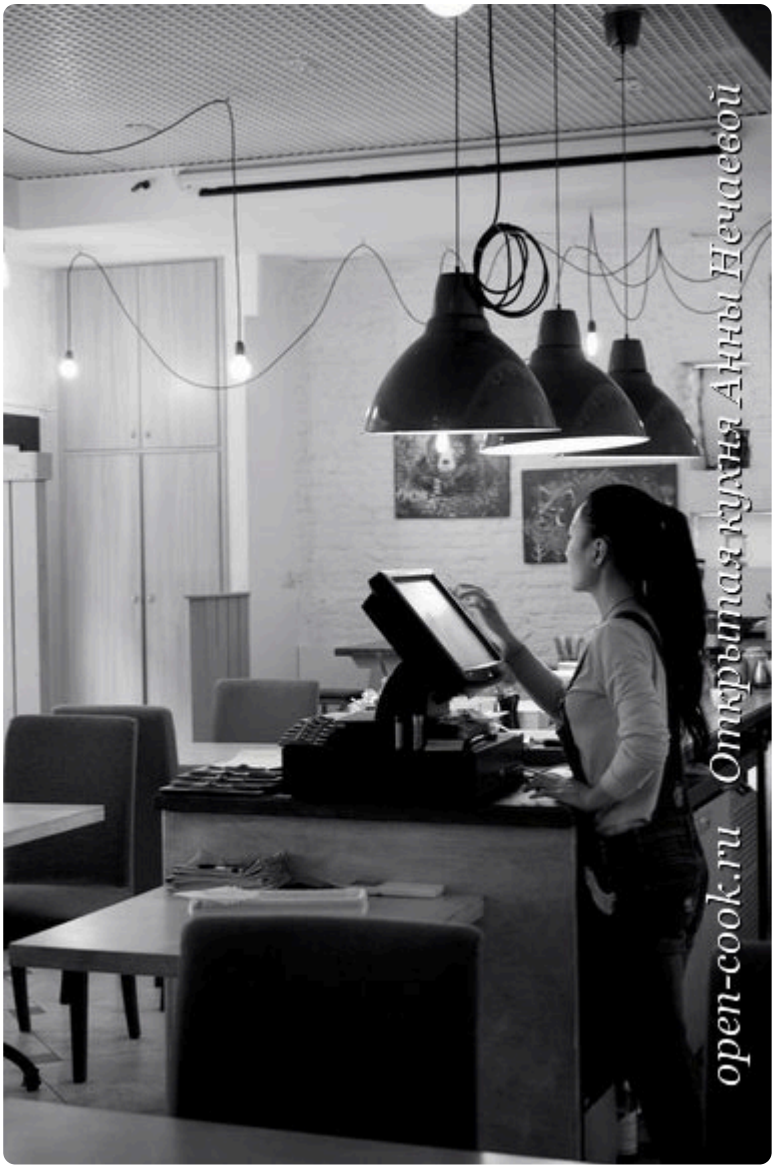
В "Оба Два" есть легендарный десерт, за которым выстраиваются очереди и который даже заранее бронируют! Это "Шоколадный ганаш с брусникой" (250 руб). Но мы хотели попробовать другие десерты, так что как-нибудь обязательно отведаем ганаш и я допишу здесь про него, а пока ловите его фоточку из группы бара Вконтакте.



Выдержки из меню:

- Паштет из печени кролика (250 руб)
- Смёрреброд с угрем (290 руб)
- Утиная грудка с соленым попкорном и острым шоколадом
- Гаспачо с ростбифом и хрустящим печеньем
- Лимонад классический (200 мл - 150 руб; 1 л - 350 руб), по такой же цене есть имбирный лимонад и Тархун.

"Оба Два" бар-кухня в Instagram.



А сейчас будет ложка дегтя, правда, это был единственный минус.

Илья Николаевич:
Итак, вначале мы всегда идем в уборную. Это не только привычка мыть руки после улицы и перед едой, но и желание узнать как на самом деле относятся в заведении к гостям. Театр начинается с вешалки, ну а место общественного питания с туалета. Это наше убеждение. Если в уборной разруха, то можно не рисковать и смело уходить.

Но бар "Оба Два" оказался исключением и мы надеемся, что данный минус не регулярен и ребята все же будут следить за этим местом. В уборной две кабинки и общая раковина для мытья рук. В момент нашего посещения ни в одной из кабинок не было туалетной бумаги. В наше второе посещение бумага была везде, но это не отменяет первого мало приятного опыта. Могу допустить, что так как наш приход был почти сразу после открытия, то ее туда просто не положили, но это довольно неприятный момент. Это риск поставить гостя в неловкое положение.

Так же не понятно, как в небольшом заведении, где все на виду и где ставка делается на

имя авторов можно не обращать внимание например на состояние сантехники. Наполовину отломанная кнопка слива на сливном бочке не делает чести любому хозяину в любом доме, а уж тем более хозяину публичного места.

Могу отметить еще следующий момент. До чего же у нас при организации чего бы то ни было не любят обращать внимание на вещи, которые делают жизнь легче и удобнее. Не сомневаюсь, что в крупных торговых центрах выгодно делать умывальники максимально неудобными для гостей, что бы гости пользовались ими как можно меньше и реже для экономии воды. Но если вы делаете авторское заведение, где планируете принимать своих дорогих гостей, то почему бы не предусмотреть удобную раковину для мытья рук? Зачем подбирать такую конфигурацию сантехники, что бы поток воды из крана был максимально близко к одной из границ раковины? Получается что у гостя со сколько нибудь крупными ладонями брызги будут всенепременно разлетаться в сторону задней стенки умывальника, который, к слову говоря, выполнен на основе дерева.

Кухня несомненно перекрывает данные мало приятные моменты, но владельцам следует больше внимания уделять не только кухне, но и повседневным простым вещам, которые не менее важны.



