



афишаDaily

Города Кино Еда Мозг Красота



ГОРОД

ПЕРЕМЕНЫ ЛЮДИ ДОМА **ЕДА** ВЕЩИ РАЗВЛЕЧЕНИЯ





Новое место «15 сестер»: баран Толик возвращается в СССР

Фотография: пресс-служба ресторана «15 сестер»



503



0



0

На проспекте Сахарова запустилось огромное кафе «15 сестер», где буйно расцвела кухня бывших союзных республик. Шашлык тут соседствует с цеппелинами, а борщ — с ферганским салатом. Ресторанный обозреватель «Афиши–Город» Александр Ильин попробовал все это с аппетитом и без всякой ностальгии.

Коллектив единомышленников во главе с Татьяной Мельниковой, ответственный за появление в ресторанном мире Москвы одесской кухни («Одесса-мама»), сращение жанра кавказского ресторана с городским кафе без фольклора и горных песнопений («Хачапури»), а также за использование в маркетинге общепита четвероногих существ (баран Толик), не собирается

тормозить. Ресторан «15 сестер» — новый проект компании «Толик Баран Консалтинг», только что заработавший на проспекте Академика Сахарова на месте бывшего кафе BlackBerry, покинутого удачей и холдингом Ginza Project.

Идея

«15 сестер» в некоторой степени тематический ресторан, какой не худо было бы открыть на ВДНХ, в парке Горького или в другом зрелищном месте с образовательным уклоном (и, вероятно, так оно и будет, мельниковские рестораны по одному не ходят). Упомянутые в название сестры суть бывшие республики Советского Союза, собранные прихотью авторов под одной крышей. Идея богатая, тем более что кавказские и среднеазиатские заведения и так живут в Москве лучше всех. Для удобства вся еда в меню разделена на 4 части — «Прибалтика», «Славяне», «Кавказ», «Средняя Азия». С одной стороны, напоминает объявления о найме на работу, с другой — дух времени уловлен пугающе точно.

Дизайн



Фотография: пресс-служба ресторана «15 сестер»

1/6

Его сделали тоже сестры — Ира и Оля Сундуковы, прежде работавшие для «Толик Баран Консалтинг» над ресторанами «Хачапури» и «Одесса-мама». В

новом проекте Сундуковы не отступают от своего привычного стиля: они усиленно эксплуатируют позднесоветский монохром — в данном случае выбран цвет, который в ЖЭКах именовался оливковым, — методично прорезая его яркими цветовыми вспышками — здесь это скамейки с красными спинками — и насыщая небанальными деталями — нарисованный на полу у входа ковер и черно-белые граффити прямо поверх коммуникаций.

Особо следует отметить то, каким образом решена проблема бесконечно тянущегося второго этажа, на котором во времена Blackberry можно было буквально заплутать, — его просто порезали на части стеллажами. Это нельзя назвать зонированием, потому что никаких зон не получилось, но зато пространство получило некое человеческое измерение. В рифму к этой человечности — большие круглые столы на компанию, уже доказавшие свою пользу в «Одессе-маме». Ресторан огромен, на 260 посадочных мест, и такая задушевность ему очень к лицу.

Главная конструктивная переделка — на том же втором этаже: на месте бара теперь располагается небольшая открытая кухня с тандыром и мангалом. Тандыр еще не вполне приспособился к месту, время от времени дает трещины, их заделывают — когда этот процесс прекратится, печь заработает

в полную силу, а в меню появится приготовленное в нем мясо.

Еда



Шеф-повар нового ресторана Сергей Маркин много лет проработал на вторых ролях в новиковском кафе «Галерея», затем возглавил амбициозную «Трайбеку», впоследствии поперхнувшись арендой, но именно в «Трайбеке» он продемонстрировал умение играть с не шибко высокими стилями и сколачивать из них эклектичное, но съедобное меню.

Еды в «Сестрах» много, а будет еще больше: львиная доля проработанных блюд припрятана для будущих обновлений. Сейчас предлагают около 30 салатов и закусок, больше 10 супов и целый развал горячих блюд. Интересное найдется в каждом разделе.

В «Прибалтике» щедро представлены субпродукты: запеканка из свиных ушей (360 р.), огромное свиное ухо с перловкой и шкварками (460 р.) и кровяная колбаса с пюре из пастернака (590 р.), с которой, правда, бывают перебои. Не менее авантюрно выглядит и сельдь, запеченная с творогом (460 р.), и серый горох со шпеком и кефиром (240 р.) — на поверку все это оказывается обильными и весьма вкусными блюдами, к тому же не очень-то

крестьянского стиля.

В разделе «Кавказ» радуют армянские блюда: ачар из полбы и грибов (300 р.), тжвжик (410 р.) — жаркое из мясной требухи — и редко где встречающийся суп нране (290 р.) с говядиной, горным щавелем авелуком, рисом, чечевицей, свекольным и гранатовым соком. Единственное разочарование — телячья кюфта с бамией (490 р.): слишком бесхарактерная даже для своей деликатной рецептуры.

«Славяне» предлагают закусить груздями в сметане (490 р.), продолжить пшенной похлебкой кулешом (290 р.), на горячее взять жаренных в манке карасей (650 р.), а на гарнир — почему-то мамалыгу с яйцами скрэмбл и молдавским чесночным соусом муждей (290 р.). Все это прекрасно!

Раздел «Средняя Азия» — самый знакомый, потому что все же ели плов (560 р.), тандырную лепешку (50 р.), ташкентский салат с редькой, говядиной и жареным луком (360 р.) или салат ачик-чучук (280 р.) почти из одних помидоров. Кроме всего этого надо попробовать казахский суп с говядиной (370 р.) — такой эталонный бульон даже не в каждом французском ресторане приготовят.

Раздел десертов — самый эклектичный: здесь торты «Киевский» (340 р.) и «Птичье молоко» (320 р.) соседствуют с кизилковым вареньем (80 р.) и некими «фруктами по сезону» (340 р.), а также с роскошной, прямо-таки генуэзской выделки ромовой бабой (270 р.), которой, пожалуй, и следует завершить ужин. Ну а чем запивать все это культурно-кулинарное многоголосие — вы и сами знаете.



РЕСТОРАН

15 сестер

Телефон +7 (495) 926 16 40, +7 985 764 00 75
Адрес просп. Академика Сахарова, 10
Время работы пн-чт, вс 11.00–0.00, пт-сб 11.00–2.00

[ПОДРОБНЕЕ НА AFISHA.RU](#) →

Теги [15 сестер](#) | [Татьяна Мельникова](#)
[баран Толик](#) | [кавказская кухня](#)

Текст [Александр Ильин](#)

 Нравится 0

[Tweet](#)

НОВОЕ МЕСТО: СМОТРИТЕ ТАКЖЕ



Movida на месте «Твербуля»: вино, тапас и голый Пушкин



Центр City Football: что такое футбол как фитнес



Тушки, ряпушка, картошка: чем торгуют на рынке Lavkalavka в «Мега Химки»

ПОПУЛЯРНОЕ НА САЙТЕ



Потери

10 песен Джорджа Майкла, которые невозможно забыть

↪ 2.0K



Новый год-2017

Найди отличия между шампанским, игристым, кавой и просекко: все о мире пузырьков

↪ 1.5K

Подпишитесь на Daily

Каждую неделю мы высылаем «Пророка по выходным»: главные кинопремьеры, выставки и концерты. Коротко, весело и по делу.



Я

Введите e-mail

ашения

[АФИША DAILY](#) [ТЕГИ](#) [АВТОРЫ](#) [РУБРИКИ](#) [АРХИВ](#) [РЕКЛАМОДАТЕЛЯМ](#) [РЕДАКЦИЯ](#) [ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ СОГЛАШЕНИЕ](#) [ПЕРЕЙТИ В МОБИЛЬНУЮ ВЕРСИЮ](#)

[ПРОЕКТЫ «АФИШИ»](#) [AFISHA.RU](#) [ПИКНИК «АФИШИ»](#) [ПРИЛОЖЕНИЕ «АФИШИ»](#) [ЛУЧШЕЕ В МОСКВЕ](#) [АФИША-РЕСТОРАНЫ](#) [АФИША-СЕРИАЛЫ](#) [ЕДА](#)



Свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС77-54146 от 17.05.2013г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.



Design by Charmer

Lettering by Contrast Foundry