



ЕДА 31 мая

Новое место

Brisket BBQ: мясная революция в Москве



продолжается

Теперь у нас есть не только стейки, кюфта, бургеры и пастроами: на Смоленском бульваре открылся ресторан с тexasским барбекю. Александр Ильин объясняет что это такое и почему вероятность нарваться на фразу «Мясо закончилось, приходите завтра» — это хорошо.

Новый Brisket BBQ, открывшийся на месте «Джу Джу», — совместный проект Максима Ливси и Федора Тардатьяна, многолетних соратников в деле продвижения бургеров в гущу столичного люда (а в настоящий момент совладельцев кафе **Ferma Burger**), и Аркадия Новикова, которого и представлять не надо.

На сей раз участие Новикова почти незаметно: Аркадий Анатольевич настоял на введении в меню всего одного блюда (а именно овощного салата; большое ему за это спасибо) и на том, что хлеб надо печь самим. Весь остальной здешний Техас — дело ума и рук Ливси, Тардатьяна и шеф-повара Алексея Каневского. Идея устроить эдакое специальное барбекю-заведение пришла в голову Федору еще три года назад, однако без новиковской поддержки вряд ли бы осуществилась и сегодня. В общем, Brisket BBQ — новая ступень для всех. Для Новикова, впервые заключившего союз с представителями новейшей ресторанной волны. Для Ливси и Тардатьяна, впервые получивших в свое распоряжение почти 1000 квадратных метров полезной площади. И для нас для всех, потому что прежде такого никто в России не готовил.

Техасское барбекю

Чтобы барбекю считалось тexasским, недостаточно простого желания или только территориального фактора. Если, к примеру, разжечь посреди штата Техас мангал, ничего не получится. А если, спросите, привезти какой-нибудь гриль из Техаса в Россию — тогда как? Увы, и тогда нет. Здесь вообще тот самый нередкий случай, когда люди называют одним и тем же словом довольно-таки разные вещи.

В частности, американцы, заводя разговор о барбекю, могут иметь в виду вовсе не семейный праздник с грилем и пивком. Потому что в США существует настоящая барбекю-культура — со своими правилами и стилями, с ресторанами, куда ежедневно выстраиваются приличные очереди, с фестивалями и звездами; в общем, все серьезно. Федор Тардатьян говорит, что стилей такого «большого барбекю» в США насчитывается четыре: Канзас-Сити, Мемфис, Каролина и Техас. В Brisket BBQ культивируется именно тexasское барбекю.





1/5

Для термообработки используется так называемый смокер. Технически это одновременно коптильня и дровяной гриль; внешне похоже на небольшой паровоз. Главное здесь то, что дрова располагаются очень низко, на большом расстоянии от готовящегося продукта, и температура приготовления держится в районе 70 градусов. В смокере можно приготовить что угодно, но в Техасе предпочитают говяжью грудинку (тот самый упоминаемый на каждом шагу brisket), говяжьих и свиные ребра, свиную лопатку

и цыпят. Мясо никак предварительно не маринуют, только приправляют солью и черным перцем. Готовят долго: brisket — 14 часов, свинину — шесть.

Важнейшая и очевидная особенность такого способа — он требует много времени. В Brisket BBQ, как и во всех ресторанах тexasского барбекю, готовят ночью, а продают днем. Если что-то закончилось — значит, закончилось; приходите завтра. В этот момент в тexasском ресторане **Franklin Barbeque** (тот самый, из фильма «**Повар на колесах**»), шеф-повар выходит из кухни и вручает последнему человеку в очереди, которому точно хватит, кусок оберточной бумаги с надписью «Sold out, sorry». Будут ли в Москве очереди за копченой грудинкой, пока непонятно — хотя за бургерами в «Фарше», например, москвичи стоят вполне охотно, а резервы в Brisket BBQ не принимают.

Дизайн

Интерьер сделали сестры Сундуковы (на их счету так же «Воронеж», Fresh, «Одесса-мама», United Kitchen, «Хачапури»), но при самом активном участии основателей проекта. Впрочем, на этот раз решили не возить фрагменты интерьера из США, а просто много и тщательно их фотографировали. В Техасе в BBQ-заведениях вопросами дизайна специально заморачиваться не принято, так что у Сундуковых получилось заведомо красивее: под потолком горят гирлянды из круглых матовых лампочек, вся мебель имеет довольно ободранный вид — словом, напоминает фильм про какое-нибудь придорожное заведение, разве что слишком чистое. На столах стоят бутылки соусов и рулоны бумажных полотенец — это не просто дизайнерская причуда, а закон жанра. В ресторане 150 посадочных мест и три

зала — бургерная и пекарня, зал со смокером, бар. Сидеть можно везде, вентиляция хорошая — опять-таки в отличие от Техаса, где любителей копченой грудинки можно отличить по запаху. Обещают, что скоро в ресторане появятся футболки, свитшоты и худи с собственным логотипом — и тогда станет совсем как в Остине или Далласе.

Еда

Приготовленная в тexasском смокере говяжья грудинка выглядит не очень нарядно: серая на разрезе, с едва заметной розоватой кромкой вдоль черного края. Сразу ясно — забудьте о степенях прожарки, здесь вам не стейк-хаус. Брискет есть в составе 7 блюд в меню. Во-первых, это грудинка как таковая (550 р.). Затем — она же с картофельным пюре и соусом gраву, то есть с сытной подливкой (420 р.). Еще можно взять гигантское BBQ Trio (620 р.), включающее по пол-порции брискета, тexasских колбасок и рваной свинины. Также в меню — фасоль с копченой грудинкой в соусе BBQ (250 р.), тexasская похлебка (350 р.), бургер Brisket (430 р.) и копченый «Цезарь» (550 р.), где коптится не только мясо, но и салатный кочан.

В смокере готовят: ребра — свиные (550 р.) и одно большое говяжье (700 р.), тexasские колбаски (390 р.) из свинины с говядиной и из курицы с сыром, цыплят (550 р. за целого цыпленка) и свиную лопатку (390 р.). Единственное блюдо, о котором в Техасе знать не знают, — копченая утка (400 р. за четверть), оказавшаяся прямо-таки неприлично вкусной и потому включенная в меню. Ко всем блюдам из смокера по умолчанию приносят маринованные в бурбоне огурцы, маринованный с красным уксусом и свеклой репчатый лук

и нарезанный кружками перец халапеньо — получается целый металлический поднос еды, но можно заказать дополнительно гарнир или салат. «Или» — потому, что одолеть и то и другое получится вряд ли.

Салаты в меню Brisket BBQ — не столько салаты, сколько закуски, которые вполне бы могли занять законное место на среднероссийском новогоднем столе. Картофельный салат с малосольным огурцом и соусом из сметаны с горчицей (250 р.), коулсло из красной капусты с уксусом (250 р.), упомянутый уже «Цезарь» с копченой говяжьей грудинкой (550 р.), копченая свекла с рикоттой и кедровыми орехами (350 р.) — любой тянет минимум на половину обеда. Исключение — предложенный Новиковым Market Salad из огурцов, помидоров, редиски и т. д. (360 р.), без которого протолкнуть всю эту обильную свинину-говядину в непривычное российское горло было бы непросто.





Копченый «Цезарь», 550 р.

1 / 6

Для гостей, настроенных более ортодоксально (хотя непонятно, насколько здесь будет уместно это определение: блюдо ортодоксальной brisketa вообразить сложно), в ресторане готовят бургеры — каждому известный «Черный Ферма», American Star, бургер Brisket и Pulled Pork с томленной свиной лопаткой (все по 430 р.), суп гаспачо (350 р.) и картошку фри с сырным соусом (200 р.).

Практика показывает, что до десертов дело дойдет вряд ли, но все-таки — если что, берите копченый банановый пудинг (350 р.) или торт «Три молока» (350 р.), хоть и не похожий совершенно на своих мексиканских собратьев, но куда более легкий. Отдельное внимание уделите соусам. Их три: классический BBQ, кофе-BBQ и халапеньо-

джем. Сварены они здесь же, в ресторане, выдаются совершенно бесплатно.

Напитки

Чуть менее четверти барной карты Brisket BBQ занимает список виски и бурбона (от 300 р. за порцию) — это понятно; если не в техасском заведении сопровождать обед виски, то где. Для пущей подлинности можно вдогонку взять пива, его здесь 8 сортов (250–400 р. за 400 мл), включая один гостевой за 250 р. (спросите у официанта) и один бельгийский ламбик в бутылках (350 р. за бутылку). Удивительно, но есть здесь и вино, и даже по демократичным ценам — по 350 р. за бокал и 1750 р. за бутылку, в том числе итальянское игристое и фирменное чилийское мерло с физиономией Тардатьяна на этикетке.

Вердикт

Техасское барбекю — очень вкусная и необычная штука, это факт. И новая для Москвы. Никто ведь еще не открывал заведений, чтобы самое главное блюдо, к тому же обозначенное на вывеске, продавалось в изначально ограниченном объеме. Я уже видел лица людей, которым сообщили, что мясо кончилось: они выглядели так, будто мир если не рухнул, то слегка накренился. Это значит, что потихоньку начали переписываться привычные сценарии: так скоро и капучино прекратят пить после обеда, и завтраки начнут подавать с семи утра, и бесплатная вода появится на столах. Хотя вода, конечно, вряд ли.

Ресторан

Brisket BBQ

Телефон: +7 964 647 01 07

Адрес: Смоленский б-р, 15

Время: пн-вс 12.00–0.00



ПОДРОБНЕЕ
НА AFISHA.RU



ЗАБРОНИРОВАТЬ
СТОЛИК

↪ 511 ПОДЕЛИЛИСЬ СТАТЬЕЙ



ТЕГИ

BRISKET BBQ

АРКАДИЙ НОВИКОВ

ТЕКСТ

АЛЕКСАНДР ИЛЬИН

ФОТОГРАФИИ

ПОЛИНА ТАНКИЛЕВИЧ

Новое место: смотрите также





Что не так с новыми
московскими кулинариями

↪ 285



Пространство Squat 3/4:
техно-кобры в готических
интерьерах

↪ 1.2K

ПОПУЛЯРНОЕ НА САЙТЕ



Потери
10 песен Джорджа Майкла, которые
невозможно забыть

↪ 2.0K



Новый год-2017
Найди отличия между
шампанским, игристым, кофой 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.



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](#)

[РЕДАКЦИЯ](#)



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

© 1999–2016 ООО «Компания Афиша»

Все права защищены

Для лиц старше 18 лет

Нашли ошибку?



Design by Charmer

Lettering by Contrast Foundry

