

«Менты»: вот вам кошмар пятачка!

Антенна 2004 16 мая с 47

Здесь вам предложат «Кошмар Пятачка» и обвинят в «хищении в особо крупных размерах». Но не спешите пугаться и требовать адвоката — просто вы находитесь в питерском ресторане «Улица разбитых фонарей».

Заходите к нам на огонек...

Интерьер одного из залов ресторана «Улица разбитых фонарей», где «Антенна» встретила со знаменитыми «ментами» из одноименного сериала Александром Половцевым и Михаилом Трухиным, напоминал помещение 40–50-х годов. Потертая мебель, этажерка с юридической литературой, выдавшие виды часы. Чем не отделение милиции из знаменитого телефильма «Место встречи изменить нельзя»? Кажется, сейчас войдет следователь и...

Но вошел улыбающийся майор Соловец — Александр Половцев. Минуту спустя появился и лейтенант Волков — Михаил Трухин. Вот что они рассказали про свою вотчину.

— Идея создания места, где мы могли бы встречаться с друзьями, общаться и вкусно их кормить, витала в воздухе давно. Вещи, которые нас окружают, появились здесь совсем не случайно. Что-то принесли знакомые — например, эти старенькие часы, выдавший виды телевизор и приемники, по которым в свое время мы слушали «Голос Америки», Би-би-си. Что-то находим на помойке. Нам кажется, стиль этого зала выдержан в эстетике нашего сериала.

Убойное меню

Да и меню здесь составлено более чем оригинально. Чего стоят одни названия! Горячие блюда «Кошмар Пятачка» и «Вскрытие покажет», закуски «Колье Шарлотты» и «Десять негритяток»...

Нетрадиционным названиям блюд вполне соответствует и их описание. Например, если вам предложат «Вещественное доказа-



■ АЛЕКСАНДР ПОЛОВЦЕВ И МИХАИЛ ТРУХИН: наша мечта сбылась!

тельство», не пугайтесь, а прочитайте меню: «Шале в Альпах, прозрачный горный ручей, дымок костра. Вы — скромный свинопас, а эти нежнейшие розовые ломтики форели, обернутые сочным, глянцевым беконом и нанизанные на ивовые шпажки, — самое вещественное доказательство того, что и в швейцарской глухомани можно жить». А вот что обещает «Кошмар Пятачка»: «Приснится же такое — поджарка свиная из нежной шеи, с луком, специями и соусом «Тигра»... После такого кошмара начинаешь по-

гарского перца, завернутых в свиные рулетики.

И воздухом можно накормить

Впрочем, у самих Александра Половцева и Михаила Трухина вкусы отнюдь не прихотливые. Лейтенант Волков любит жареную картошку, мясо и солянку. А майор Соловец всем экзотическим блюдам предпочтет пельмени. Наверное, после всего, что довелось отведать немало поездившим по миру актерам, это неудивительно.

люди на полном серьезе делают вид, что эти блюда едят. И это место пользуется бешеным успехом.

— А в Аргентине, откуда мы недавно вернулись со съемок передачи «Фактор страха», готовят удивительно вкусное мясо, — вспоминает Александр Половцев. — В зал ресторана вывозят жаровню на колесиках и на больших вертелах прямо при тебе запекают мясо. Все бесподобно вкусно. Но порция — полтора килограмма! Причем аргентинцы справляются с ней легко! А я еле встал из-за стола.



■ Ну и что мы сегодня будем готовить?

другому поглядывать на друзей!

Есть в меню и... «Половцевские Трухины». Читаем. Оказывается, «трухины» — это профессиональные исполнители половецких плясок». А блюдо состоит из грибов, лука, бекона и бол-

— В Израиле есть очень дорогой ресторан, в котором нет... еды, — рассказывает Михаил Трухин. — В меню — только деликатесные блюда. Посетители выбирают, делают заказ официантам. Им приносят совершенно пустые тарелки, но

«Завтрак Пуаро»

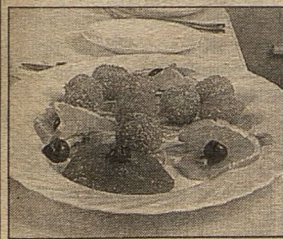
Это блюдо «менты» рекомендуют гурманам и любителям парадоксов — таким и был знаменитый сыщик Пуаро.

Нам понадобится:
100 г любого соленого сыра, нарезанного небольшими шариками, апельсин, киви, цитрусовый джем, вишенка.

количество порций — 1
время приготовления — 30 минут
калорийность — 650 ккал

1. Готовим фритюр — разогреваем растительное масло до 150 градусов.
2. Шарик соленого сыра обжаривается во фритюре, затем обваливается в кунжуте. После остывания сырные шарики выкладываются на тарелку.

3. На блюдо кладутся дольки тонко нарезанного апельсина и киви, 30 г джема — лучше цитрусового или клубничного.



4. Блюдо готово. Есть нужно, обмакивая сырные шарики в джем.

Завтракала с Пуаро и «ментами» **Нина ОРЛОВА**
Фото **Владимира БЕРТОВА**

363