



РЫБА И БАБЕЛЬ

Я уверена, Исаак Эммануилович был бы возмущен!

Где это видано, чтобы в морском городе, рыбные рестораны можно было сосчитать на пальцах одной руки? Медленно и нерешительно разрождается наша «мама» качественными заведениями с «морским уклоном».

Многообещающий «Fish-café» в кирпичном переулке, давно стал местом сбора на кофе родителей с колясками. Казалось бы, идеальный по расположению ресторан в яхт-клубе «Di Mare» вообще не популярен среди Одесситов. «Рыба», как раз наоборот слишком популярен – «кальяны», «маси», но не «о еде».

Признаюсь, все вкусно в «Рыба в огне», но напрягает трюк этой сети, когда не знаешь, сколько стоят закуски «на лопате»... Или как в «Стейке» - смотришь меню, хочешь стейк «Чикаго», а тебе настойчиво предлагают выбрать мясо самому. Выносят красивый поднос, и в итоге ты выбираешь кусок выдержанной говядины за нереальные деньги.

Когда-то с прекрасной идеей зашел ненадолго в Одессу ресторатор Борисов со своим «CrabsBurger». Если бы он меня спросил, почему он не прижился, я бы ответила – «в ту часть Дерибасовской редкий одессит доходит». А только за счет

прогуливающих приезжих зиму не пережить.

Но, тем не менее, есть в Одессе ресторан, куда не стыдно привести гостей-туристов и родных своих в праздник накормить. Особенно, когда родные в Одессе уже почти туристы. Хорошо когда рыбный заодно и одесский.

И Бабелю я уверена, стыдно не было бы...

«Бабель Фиш»

Форшмак – наверное, это первое что приходит в голову, когда речь заходит об одесской кухне. Я уже сто раз пыталась «запостить» рецепт форшмака у себя в блоге, но все никак. Я когда сама его готовлю, в процессе чистки и нарезки селедки, так ее с аппетитом дегустирую, что довести до вкуса сам форшмак уже не могу. Рецепторы уже «пересоленные»! Другое дело дегустировать форшмак в ресторане. Да и с фотосессией у форшмака никогда не складывается. Отношу его к тем блюдам, которые сложно красиво подать и красиво сфотографировать...

В «Бабель Фиш» не маслянистый, очень нежный. Но вот с подачей нужно думать. Все-таки ресторан ближе к высокой кухне, поэтому греночки, лимончик, лучок и помидорка – как-то просто. Вообще нужно конкурс всеодесский устроить на лучший рецепт и подачу форшмака...



Второе, что приходит в голову, когда думаешь о морепродуктах Одессы – это рапаны. Все кто хоть раз пробовал приготовить их самостоятельно, знает, что это непросто. Велик шанс получить несъедобную резину. В «Бабеле» рапаны с грибами в соусе. Ешь и думаешь рапан или гриб? Ну, вы поняли насколько они нежные...



Бычки люблю больше на пляже с пивом и лимончиком, не спеша под зонтиком. Или в гостях у кого-то на даче. Но если зимой, то лучше в ресторане. В «Бабель Фиш» правильные и по размеру и по вкусу. Хотя испортить их сложно. А вот семгу испортить легко, но вот эта в соусе терияки –

волшебная.



Беда в Вавеле только с салатами. Марсель, которая обычно с удовольствием ест салаты в ресторанах, от него отказалась - слишком много оливкового масла.

Зато с десертом угадали! Моя любительница «профитролей» и «эклеров» с радостью открыла для себя новый десерт - пирожные «шу»!



Но у каждого свой десерт!

Все, кто ел когда-то в Греции или в любой другой средиземноморской стране осьминога гриль, не дадут соврать – это восхитительно и незабываемо! Вот уже года три я тщетно пытаюсь найти что-то похожее на того «греческого октопуса»! Несколько штук испортила собственноручно, еще несколько погибло зря в руках неумелых поваров. Но в этот раз повезло и мне и ему!



P.S.

Цены в ресторане не маленькие. За вкусный полноценный ужин/обед рассчитывайте оставить круглую сумму. Хотя разнообразное меню дает возможность и экономно пообедать. Есть местные вина по доступной цене. Атмосфера приятная, но обязывает. Официанты любезны и доброжелательны.

