

УСАДЬБА

01.03.2013 / 14:59

Ресторан «Усадьба» представляет собой большой коттедж из красного кирпича, обнесённый высоким забором. Обширная территория вокруг и сам ресторан «заточены» под свадьбы, юбилеи и прочие массовые празднества, и просто так сюда мало кто приезжает. И, как мы выяснили, многое теряют.



Адрес: село Ягодное, Набережная, 79

Телефон: 40-06-96

Wi-fi: нет

Карты: да

Самое дорогое блюдо: каре ягнёнка – 780 рублей

Оценка: 5 кружечек

Интерьер насыщенно помпезный: паркетный пол, картины и зеркала в золочёных рамах, белые скатерти, ковка, мрамор – всё как положено. Но смотрится вполне уместно, видимо, потому что материалы натуральные, дорогие, и даже перила лестницы в туалет — с настоящим витражом. Глаз резали разве только черные прожекторы у потолка, которые выдавали особенности монетизации заведения.



Синий глянец натяжного потолка и черная аппаратура диссонирует с интерьером ресторана

У входа нас встретила улыбчивая официантка, помогла освободиться от верхней одежды и сопроводила в большой зал. Мы заняли угловую позицию, потому что оттуда максимально хорошо обозревалось всё помещение.

Меню приятного ресторанного размера напечатано на плотной бумаге и сложено в небольшую книжечку. Цены прилично высокие для нашего города: в среднем 380-480 рублей за горячее блюдо, 150-250 рублей стоят супы и десерты. В итоге выбираем суп

тыквенный с трюфельным гренком (150 рублей), филе сибаса с кремом из фенхеля (470 рублей), польпеттоне из телятины и карпаччо из свежих томатов (480 рублей), зеленый чай (80 рублей) и тирамису (180 рублей).



Перед подачей блюд нам были предложены хлебная корзина и мятный песто. Хлеб теплый, а корзина, как полагается, бесплатная. Огромных усилий нам стоило удержаться и не съесть его весь, а дождаться хотя бы супа.



К счастью, его подали совсем скоро. Обжигающий, огненно-оранжевый, в меру пряный, восхитительно вкусный тыквенный суп порадовал нас своей бархатистой структурой, которая чудесно сочеталась с хрустким гренком, вокруг которого расположились капельки ароматного масла.



Не успели мы поделиться впечатлениям о только что съеденном, как нам подали второе горячее блюдо. Признаемся честно, это было лучшее рыбное блюдо, которое нам доводилось пробовать в Тольятти. Нежнейшая рыба лежала на подушке из картофельного пюре, а крепкий фенхель превратили в шёлк и послали ему на помощь сливочный соус и немного бальзамика.



Польпеттоне, а по-простому большая котлета из рубленой телятины, тоже пришлось по вкусу, но тут мы немного пожалели, что не взяли гарнир. Как-то одиноко ей было среди тонких помидорных пластинок.



Тирамису – простой десерт, но отчего-то именно с ним чаще всего мудрят, и для нас он выступает своего рода лакмусовой бумажкой. В «Усадьбе» это лакомство оказалось отменным.



Красивую подачу и щедрый размер порции стоит отметить отдельно – много воздушного настоящего маскарпоне на пропитанном кофе печенье савоярди и две веточки свежей красной смородины, красиво завершившие образ. Примерно за те же 180 рублей, кстати, «тирамису», размороженное из полуфабриката, подают в каждом втором кафе Тольятти.

Мы ставим высший балл, потому что воистину мало где так же вкусно готовят. Ради такой еды стоит найти время и специально приехать в Ягодное.