

УСАДЬБА

03.09.2006 / 00:00

Время работы: с 12.00 до 24.00

Адрес: село Ягодное, Набережная, 79

Тел: 400-710, 400-696

Еще полгода назад начали активно циркулировать слухи о том, что в Ягодном строится некая новая ресторация. Позднее на шоссе, которое ведет от АВТОВАЗа в село, появились предваряющие открытие рекламные щиты в духе teaser campaign. В итоге месяц назад в Ягодном на берегу Волги распахнул свои двери дом-ресторан «Усадьба» — пожалуй, лучшее заведение в Самарской области. В последнем факте намеренно убедились штатные рецензенты «Трезвого взгляда»...



По небу ползли тяжелые фиолетовые облака, летний зной сменился осенней прохладой. В соответствующем погоде настроении отстраненной меланхолии наша компания отправилась будним вечером в Ягодное. Въехав в село, мы остановились на первом же повороте и зашли в магазин, чтобы узнать, где же находится «Усадьба». Приветливая женщина сделала несколько круговых пассов руками, объясняя дорогу.

Общий вывод — надо ехать на церковь. Вскоре мы парковались возле заведения.

Огромный особняк-ресторан расположен рядом с Волгой на большом огороженном участке, на территории ведутся активные интерьерные работы. Тяжелая дверь в дом сдалась под нашим напором, и мы оказались в дорогих и очень красивых интерьерах.

На первом этаже проходил банкет, поэтому администратор предложила нам на выбор кабинку, бильярдную на цокольном этаже или «мужскую комнату» на втором. Предпочтя третий вариант, мы не спеша поднялись наверх по изящной лестнице, поражаясь потрясающей отделке особняка. «Мужская комната» оказалась большим помещением с камином, настоящими картинами, кожаными креслами и балконом, ограниченными мраморными перилами. Посетителей не было. Мы разместились за столиком возле панорамного окна с видом на Волгу и углубились в меню.

По-европейски недлинный список блюд при первом же ознакомлении дал понять, что «Усадьба» специализируется на итальянской кухне. Паста, ризотто, карпаччо, салаты с рукколой. Всё достаточно дорого. Отменная винная карта. Однако проблемы с акцизными марками не обошли и этот ресторан — спиртного в наличии очень мало.

Проконсультировавшись с официанткой, мы остановились на следующих блюдах: крем-суп с белыми грибами (140 рублей), филе говядины с соусом из шампиньонов (340 рублей), паста с грибами и куриным филе (210 рублей) и десерт «Тирамису» (130 рублей). Запивать все эти роскошества решили разливным «Крушовице» (0,5 литра — 140 рублей) и зеленым чаем.

Пока готовились блюда, мы совершили экскурсию по многочисленным помещениям и коридорам заведения. Шикарное дерево, камень, подсветка, эстетская мебель — тот, кто занимался интерьером, точно имеет вкус. Трепетное внимание к деталям. В бильярдной есть телевизор со спортивными каналами, что немаловажно для любого болельщика. Туалеты сделаны не просто дорого, а очень дорого. Всюду нас сопровождало вежливое внимание персонала и готовность к коммуникации. Вернувшись к столу, мы обнаружили

некоторые блюда. По мере опустошения тарелок доносили и остальные. И суп, и говядина, и особенно тирамису были просто восхитительны. Порции — вполне достойные. Пиво — свежайшее...

В провинциальных городах, не являющихся миллионниками, сложно сделать что-то серьезное и коммерчески успешное одновременно: мало активной публики и не слишком много денег. Тольятти, несмотря на статус автомобильной столицы, также страдает от этой объективной реальности.

Видимо, поэтому у нас не так много заведений, а хорошие вообще наперечет. Искренне радуется, что весьма известная группа компаний, управляющая «Усадьбой» (ссылка на это фигурирует на последней странице меню), не побоялась сделать серьезный проект. Остается надеяться, что он будет коммерчески успешным.

03/09/2006

Ссылка на источник: <http://ponedelnik.info/cafes-restaurants-bars-in-tolyatti/usadba>