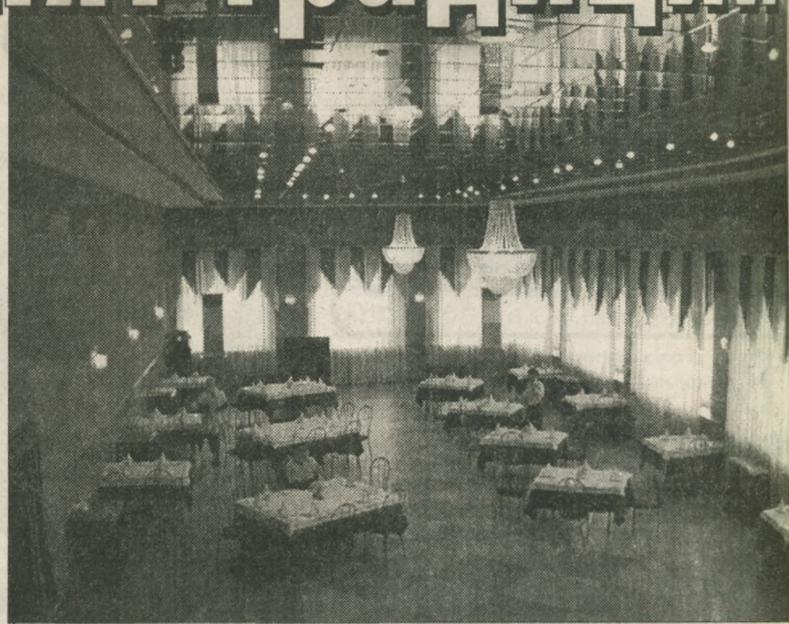


# ДОМ, ГДЕ ХРАНЯТ ТРАДИЦИИ



**Р**есторан «Москва» один из старейших в городе. Если быть до конца точными - это второй ресторан в Новокузнецке. Первый был построен на Верхней колонии, но о нем уже давно забыли. Разве что ветераны-металлурги вспомнят, как в том, первом, отмечали удачную плавку или «обмывали» первенца - самого молодого члена бригады.

Три архитектора проектировали здание ресторана. Н. Попов, Д. Семенов, Н. Бровкин закончили проект в 1934 году. Три года ушло у треста «Сталинскпромстрой», чтобы построить здание, где разместились ресторан первого класса и гастроном, который горожане окрестили «Подмосковьем».

И ресторан, и гастроном стали сразу же популярными среди новокузнецчан. Название обязывало, чтобы все там было на уровне столичном. Как в Москве.

И, надо отдать должное, - соответствовало. Разнообразное и вкусное меню, оформление блюд, великолепное обслуживание - все это пришлось по душе гостям «Москвы» и стало доброй традицией.

«Москву» сразу же облюбовали для проведения торжественных мероприятий. Здесь большой просторный зал. Банкет в ресторане «Москва» говорил о многом. О том, что на предприятни все хорошо, что друзей у коллектива много, что коллектив дружный: все вместе пьют и веселятся. Это было определенной маркой достатка, благополучия, стабильности. Кстати, сегодня большие банкеты тоже многие предприятия проводят именно в ресторане «Москва». Это тоже стало традицией.

В этом году ресторан открылся после реконструкции. Его залы и ка-

бинеты могут вместить одновременно около 250-ти человек. Большой, или главный, зал сохраняет все величие, которое было присуще ресторану с первых дней открытия. Через огромные окна вливается в зал свет, а если за окнами солнце, то солнечные зайчики весело прыгают с прибора на бокал, с судка со специями на хрустальную вазу для фруктов. Кроме основного зала есть два банкетных. Это для тех, кто хочет уединиться в теплой компании близких друзей. Ну, а если захочется потанцевать? Танцплощадка главного зала примет всех желающих. Танцевать в «Москве» приятно: играет «живая музыка», и ансамбль каждый вечер привносит что-то новое в свой репертуар.

Кто желает быть в курсе ресторанной жизни, может разместиться на балконе. Нет-нет, да и взглянешь вниз, а там - давний знакомый, которого «тысячу» лет не видел. И пойдет за рюмочкой неспешная беседа о молодых годах. Ведь ресторан «Москва» особенно популярен у людей старшего и среднего возраста. Молодежь выбирает другие: благо их сегодня на карте города много. Но «Москва» на ней все-таки главный ресторан, столица. Сюда приходят те, кто, скидываясь по десятке со стипендии, праздновал окончание сессии, те, кто отмечал в конце 50-х досрочное выполнение пятилетнего плана. Есть такие, кто празднует «золотую» свадьбу и вспоминает, что первое свидание отметили в «Москве» сладким вином. Идут сюда потому, что знают: здесь им будет уютно. И уж если пришли пообедать или поужинать, то получат вкусные блюда.

«Москва» славилась своей кухней всегда. День сегодняшний не исключение. Горячих и холодных закусок

в меню более сорока, горячих блюд - около двадцати пяти. Еще от одной доброй традиции не отступают в ресторане: в меню большое место уделено, как и в первые годы работы, национальным блюдам. Ну и что, что нет Советского Союза? Шашлык-то так и остался шашлыком, и любят его не только в Грузии. И его с удовольствием заказывают посетители «Москвы». Тонкостям азербайджанской кухни учил местных поваров повар из Баку. Нежнейшие люля-кебаб, шашлыки, в которых мясо, кажется, тает во рту, а запеченные овощи настолько ароматны, что от одного запаха можно с ума сойти. Пряная бастурма, ароматное харчо, лаваш, котлеты «Узбекистон», чахохбили из кур - все это пользуется огромной популярностью. Традиции национальных кухонь свято чтут повара «Москвы». Заказываешь, и будь уверен: шашлык по-каски будет именно таким, каким делают его на озере Рица.

В ресторане «Москва», наверное, самая разнообразная и богатая карта вин. В ней большое место занимают напитки из ближнего зарубежья: молдавские, грузинские. Не говоря уже о напитках, привезенных из-за границы. Но об этом мы поговорим в следующей публикации. А пока вернемся к кухне ресторана.

Мне кажется, огромную роль играет и оформление блюда. Одно де-

ло - просто картофельное пюре, другое - аппетитные шарики из него, запанированные в сухарях и обжаренные в масле. Представьте тарелку, где рядом с сочным куском поджаренной семги лежат румяные картофельные мячики. Плюс к этому зелень, которая, кажется, только с грядки, лишь росинки стряхнули, и обязательный овощной набор. Красиво - одно, а вкусно как...

Старожилы Новокузнецка помнят аппетитное заливное: рыбное и из языка. Оно есть и сейчас. Соберайтесь в «Москву», если хотите отведать именно эти блюда. В меню сохранились и они, и многое другое, так полюбившееся гостям. Кроме этого добавились блюда европейские. Изменилось время, исчез дефицит подкутков. Естественно, среагировала на это и ресторанная кухня. Однако все секреты раскрывать не буду. Приходите в «Москву» с друзьями и все поймете и увидите сами, а главное - пообедаете замечательно.

В ближайшем будущем, а именно весной, планируется открыть во дворе ресторана летнее кафе, бар. Там будут беседки, фонтан. Стационарный мангал позволит готовить вкусные ароматные шашлыки. Так что «Москва» в Новокузнецке все-таки будет со своим «Подмосковьем».

**Валентин Волченков (фото).**  
На правах рекламы

## Рецепт от шеф-повара ресторана «Москва»

### Кальмары праздничные

Кальмары отваривают, нарезают прямоугольниками и отбивают молоточком, посыпав солью и перцем.

Подготовленные кальмары выкладывают в лезо (пластиковый лоток), затем в форму, застилают её пергаментной бумагой.

Кальмары своим золотистым цветом действительно создадут колорит праздника на вашем столе.

На гарнир подайте рис или овощи.