

Прошлой зимой только самые ленивые СМИ не написали об «Антикризисной кнайпе», которую открыл в декабре, на заре кризиса, один из самых успешных рестораторов Львова — Юрий Назарук. Обещалось, что через 80 дней заведение закроется, забрав с собой в небытие и сам кризис. На деле вышло немного иначе.

КРИЗИС? ИДЕМ В РЕСТОРАН!

► Мирослав **ГАНУЩАК** собкор «РВ» во Львове

Закрылась «Антикризисная кнайпа» только в конце апреля. Посмотреть, как кафе воюет против кризиса, львовяне и туристы шли толпами, как-то позабыв о том, что настали черные времена и надо экономить. Цены, кстати, в кнайпе были не для бедных — такие же, как в других заведениях в центре Львова. В чем же заключалась антикризисность? А вот в чем: мелкую сдачу здесь выдавали семечками, на полу в изобилии валялись крупные купюры евро и долларов собственного, кнайповского изготовления. В меню красовались портреты политиков — «виновников кризиса», цены были указаны в копейках. Официанты носили костюмы банковских служащих и в случае чего имели бронебойную отмазку перед клиентами: «Ну так кризис же на дворе».

Кажется, все так концептуально и интересно... В действительности же «Антикризисная кнайпа» — замечательный пример того, как можно зарабатывать деньги на их отсутствии. Найдя пристанище в стенах старого книжного магазина, кнайпа работала совсем без ремонта и какого-либо дизайна. Зачем? Кризис же... Обшарпанные стены и ужасный пол — «изюминка» в концепции, а не недоработка.

— Пережили войну, переживем и кризис, — цитирует лозунг кнайпы ее менеджер Таня Крыжанивська. — Мы старались в нашем заведении противопоставить плохое — кризисное — и хорошее. Стены были поделены красной полосой. Снизу — газетные вырезки с сообщениями о закрывшихся предприятиях и уволенных работниках. Сверху — фото природы и улыбающихся детей. Боролись с кризисом и музыкой — у нас часто проходили концерты.

За тот недолгий срок, что просуществовала «Антикризисная кнайпа», Юрий Назарук успел открыть сразу два амбициозных проекта. В подвале оперного театра появился «Левый берег» — ресторан с творческим уклоном, где можно порисовать на скатерти, поиграть на трубе или аккордеоне. Второй проект стал настоящим вызовом кризису и здравому рассудку: во время тотального безденежья Назарук открыл самый дорогой ресторан Галиции — «Масонская ложа». Кстати, всего в 50 метрах от «Антикризисной...».

Что до самой кнайпы, то на ее месте сейчас работает магазин сувениров (пока тепло и есть поток туристов, это выгодно), но уже вскоре он закроется, и помещение наконец реставрируют под новый ресторан. Говорят, с национальной концепцией и названием «Держава».

Кстати, всемирная денежная голодовка во львовских ресторанах незаметна. Найти вечером пятницы или субботы столик в центре города почти нереально. Любят во Львове посидеть за кофе или пивом. Да и вообще, надо же как-то отвлечься от тягостных мыслей о кризисе.



Удивительное дело: как ни зайду в московский ресторан или кафешку, так происходит со мной какой-нибудь анекдотичный случай, досадный казус или финансовое попадалово... Причем не вредничаю, не придираюсь и не выискиваю, как-то само получается. Наверное, невезучий я в этом плане.

ЗДЕСЬ ВАМ НЕ ТУТ

РОЙТЕНБЕРГ

эксперт по пивоваренному производству и ресторанному маркетингу Москва—Сочи—Москва

вот в мае оказался я в городе Сочи. Сезон еще не начался, людей мало. Но, как поет Володя Кузьмин, «все такие сытые и умытые, друг на друга лениво глядят», купаются или просто мочат ножки — в общем, курорт!

Я, праздно шатаясь по набережной, присматриваюсь к ресторанчикам, выстроившимся в линию от горизонта до горизонта. Листаю меню, перебрасываюсь фразами с барменами и официантами и вдруг понимаю, что получаю абсолютно грамотную информацию о блюдах и напитках. Странно, правда?

Наконец решился, присел в кафе с итальянским названием. Столик чистенький, официантка приятно улыбается — что-то задумала, не иначе. Ну, решил, рисковать не буду, закажу традиционно салат «Цезарь», наверняка порция крохотная, судя по цене. Минут через десять несут. Порция — с гору Ахун, и оформлено красиво, глаз радует. Пасту заказал — просто супер! Счет попросил — минуты не прошло, а он на столе. Заглянул внутры все по-честному, никаких неожиданных процентов за обслуживание. И так мне хорошо стало, что решил я судьбу еще немного поискушать.

В общем, исходил побережье вдоль и поперек — везде все на уровне. Готовят вкусно, быстро, недорого, обслуживают доброжелательно и грамотно, музыка у всех разная, но какая-то ненапряжная, даже шум прибоя слышен и разговаривать можно легко, не переходя на крик...

Вернулся в Москву и думаю: а может, исцелился я во всероссийской здравнице от своей ресторанной невезучести? Вот приду в ближайшее кафе и поражусь прекрасному сервису! Пошел. Пятница, вечер, в залах — ни души. Уж не террористы ли всех в заложниках держат на складе? Крадусь... Вдруг официантка ко мне выходит. «Девушка, — спрашиваю, — а что случилось? Почему так пусто?» Она миленько плечиками жмет: «Не знаю». И меню подает, толстенную такую книгу. «Что, — спрашиваю, из этого есть?». «Все», — отвечает. «Ну принесите мне тогда пиво и самсу». Убегает, возвращается: «Нет самсы, к сожалению. А хотите, я с поваром договорюсь, и он вам беляшики пожарит?» — «Хорошая мысль». Снова убегает, возвращается: «Нет, не может повар беляшики сделать, простите. Пирожки может». Прошло минут двадцать — несет... Если бы эти пирожки могли говорить, они бы поведали, что испекли их неделю назад, уложили в морозильник, а сейчас четверть часа накаляли в микроволновке так, что тесто стало сверху дряблым, а снизу мокрым. Я понял, что должен избавить их от дальнейших страданий. А то отправят пирожки обратно в морозилку, и кто знает, когда их закажут снова. Попросил счет — 390 рублей. Дал «штуку» — нет сдачи. Официантка побежала менять деньги в магазин. Прибежала минут через десять. Запыхалась, сдачу отдает, улыбается. Ну и я ей улыбнулся: разве виновата она в моей невезучести!