

Не надо преувеличивать

"Зю кафе" недавно превратилось из необычайно популярного крошечного кафе-одиночки в новую сеть — открылось еще и "Зю" в торговом центре Vegas, рассчитанное на 120 мест. До конца года "Ресторанный трест" (Simachev Bar, Spettacolo) планирует открыть еще несколько точек разной величины. Кроме того, первое "Зю кафе" планирует наладить доставку еды для жителей ЦАО. Все блюда будут развозиться в фирменных квадратных коробочках с металлическими ручками, прямо из которых и полагается есть палочками китайскую еду в настоящем мегаполисе. Как ни странно, привезенные домой свиные ребрышки-барбекю с рисом, обжаренным с ананасом и грибами шиитаке (220 руб.), так же как и пшеничная лапша хокки с ягненком, брокколи и морковью (290 руб.), приготовленная в воке, и четверть пекинской утки с блинчиками, зеленым луком, огурцом и сливовым соусом (300 руб.) от китайского шефа Сю Лэя, ничуть не теряют во вкусе. Проверено на собственном опыте. Полагаю, что и остальные блюда выдержат этот важнейший тест на качество. Например, бесподобные дим-самы от малайзийского повара Лим Бун Тая. Особенно впечатляют круглые нежно-розовые "кристальные" дим-самы с креветками (130 руб.), похожие на огромные перламутровые бусины, слегка голубоватые кристальные дим-самы с крабом, окрашенные с помощью молотого панциря голубого краба (145 руб.), и открытые фиолетовые дим-самы с угрем и креветкой (195 руб.). Я уже не говорю о холодных блюдах — освежающем салате из свежего огурца с листьями шпината и обжаренным чесноком (80 руб.), тайском салате с говядиной, лапшой, красным луком, черри, кешью и шиитаке (185 руб.) и вьетнамских роллах с крабом, маронго и имбирем (135 руб.), которые можно уплетать в несметных количествах. А супы во главе со сладко-кисло-острым студенистым супом с курицей и грибами (130 руб.), острейшим супом по-сычуаньски (170 руб.) и деликатесным супом с плавником акулы (290 руб.)! В воке, помимо упомянутой хокку лапши, прямо в зале на открытой кухне готовят рисовую лапшу, удон, стеклянную лапшу и яичную — любой из видов комбинируется с различными наполнителями, например с курицей, шиитаке, луком, ростками фасоли и сладким соусом чили; свининой с ананасами, болгарским перцем и кисло-сладким соусом, кальмарами, ростками фасоли, горохом, помидорами и соусом барбекю; говядиной, имбирем, брокколи, зеленым луком и соусом терияки. Всего 48 комбинаций — и все по 290 рублей.



"Зю кафе"

Фото: Александр Щербак, Коммерсантъ

В общем, бренд крепнет и расширяется. В чем же заключается феномен "Зю кафе" — а я уверена, что мы имеем дело с настоящим феноменом? На мой взгляд, все дело в уникальном для Москвы соотношении цены, качества и... размера. В крошечном, на 30 мест, кафе на Новом Арбате практически не бывает свободных мест, бронирование столов здесь вообще отсутствует: кто сел — тот и съел, так что по вечерам у двери "Зю" регулярно выстраивается очередь. В новом большом кафе в "Вегасе" подобного ажиотажа не наблюдается: место пока неходовое, да и большой пустой зал привлекает меньше внимания, чем крохотный, забитый до отказа. Очевидно, что "Зю кафе" имеет свой эксклюзивный размер, который бесполезно растягивать, пытаясь подогнать к пространству гигантского молла, словно хрустальную туфельку к ноге 42 размера. Также очевидно, что новые "Зю кафе" должны открываться в проходных местах на центральных улицах, быть совсем крошечными — на 30-50 мест, в каждом должна быть открытая кухня, и если для каждого такого крошечного уютного ресторанчика найдется еще и свой Сю Лэй и свой Лим Бун Тай, которые будут проводить на открытой кухне с утра до ночи, то сеть "Зю" станет настоящим феноменом, как и отдельно взятое кафе на Арбате.