

LE BOAT ШВАРТУЕТСЯ НА СИНОПСКОЙ

Название ресторана в бизнес-центре класса А Sinop на Синопской набережной интригует, и этот франко-английский неологизм — не единственное креативное решение в новом заведении. Ресторатор Александр Белов, совладелец ресторанов Ferga и «Парк Джузеппе», и генеральный директор Ferga Игорь Пращенко свой новый проект называют штучной работой — и по дизайну, и по технической оснащенности. Оборудование здесь действительно редкое в наших пенатах — например, специально выписанные из Европы винные шкафы немалого объема и чуть ли не с космической системой термоконтроля, печь из Индонезии для приготовления утки по-пекински (чтобы была сделана по всем непростым правилам), хоспер, печь для низкотемпературной обработки продуктов... Меню, придуманное бренд-шефом Зиннятом Акбашевым и реализованное шеф-поваром Константином Клименковым и шеф-кондитером Кузьмой Ложниковым, вполне можно назвать гастрономическим путешествием — от Скандинавии до Юго-Восточной Азии. Национальную принадлежность блюда часто определить непросто. Вот, например, филе бобра, тушенное в темном пиве с овощами в сметанном соусе с желе из облепихи. Или телятина с теплыми лисичками, мороженым из фуа-гра и трюфельным снегом. И еще немало блюд с непривычными сочетаниями и необычными вкусами, когда кулинарные традиции интерпретируются шефом и в результате получается то, что, собственно, и называется авторской кухней. Конечно, есть в меню и классика жанра — например, «Пломбир в молочном шоколаде по ГОСТу 1947 года».



Винную карту составил чемпион России среди сомелье Егор Алешков: она разноплановая, с подборкой шампанского разных домов и великих вин. Винный лист подается на компьютере-планшете. Интерьер ресторана создан эстонским дизайнером Пиле Лаусмяэ. Материалы и детали обстановки — текстиль, тонкая металлическая сетка на потолке, обивка мебели из особого влаго- и солнцестойчивого материала, который используется на яхтах и ценится дороже кожи, светильники, похожие на заходящее за морской горизонт солнце — выглядят вполне респектабельно. И во всем пространстве — много света и воздуха.

«ЛЮБИМЫЙ» — ПЕРВЫЙ ИЗ ТРЕХ

Ресторанная группа «ЛюбимRest» открывает новый трехэтажный ресторанный комплекс на углу Ириновского и Индустриального проспектов. Под одной крышей разместятся сразу три заведения с различной концепцией и кухней: ресторан «Любимый», караоке-бар Bag-in, банкетный зал «Крыша».

Первым в мае открывается семейный ресторан европейской и восточной кухни «Любимый», шеф-поваром станет Дмитрий Воробьев. На май-июнь запланировано открытие караоке-бара Bag-in с паназийской кухней и банкетного зала «Крыша» с террасой под открытым небом. Дизайн интерьера для нового комплекса разработал Евгений Скориков (автор интерьера ресторанов «Барбарис» и «22.13»).

В ресторанном комплексе будет работать продуктовая лавка со сладостями, свежей выпечкой, деликатесами из копильни ресторана и прочими изысками. Владельцы комплекса рассчитывают, что он станет точкой семейного притяжения в Красногвардейском районе, где ресторанная инфраструктура имеет явные пробелы.

В меню ресторана вошло множество популярных блюд европейской и восточной кухни. Доминанта интерьера — открытая кухня за стеклом, в духе современного тренда.

Bag-in планируется сделать площадкой для концертов российских и зарубежных звезд. В баре установлено световое и звуковое оборудование Electro-Voice, караоке-система нового поколения. Петь от души помогут звукорежиссер, ведущий и бэк-вокалисты.

Банкетный зал «Крыша» отличается открытой летней террасой, трансформирующейся в лаундж-зону. Здесь под открытым небом готовят мясо на вертеле. В центре зала установлен сделанный на заказ гриль из Португалии. Для гостей — некий гастрономический аукцион: можно будет самостоятельно приготовить мясо или рыбу на раскаленных камнях.

В зале и на террасе с креслами из тикового дерева, шезлонгами и качелями можно заказать кальян — это ручная работа из богемского стекла Meduse Design.

Кстати, парковка предусмотрена — и не только для автомобилей, но и для детских колясок и велосипедов.

