

Сладкие открытия

ОБНОВЛЕННОЕ КАФЕ «КАРАМЕЛЬ»

И ТРЕТЬЯ КОНДИТЕРСКАЯ «ВОЛКОНСКИЙ»

Мария Савоськина



ЛОФТ С ПРИСУЩИМ ЕМУ
УРБАНИСТИЧНЫМ ДЕКОРОМ
И СЛОЖНЫМ СВЕТОВЫМ
РЕШЕНИЕМ



КАФЕ «Карамель» открыло свои двери после нескольких месяцев ремонта. Адрес остался прежним – ул. Костина, 3, а вот стиль и меню кардинально поменялись. Сегодня «Карамель» — это лофт с присущим ему урбанистичным декором и сложным световым решением: есть все — от многоуровневого сложного искусственного освещения и дневного света из больших окон до рассеянных лучей от витражных перегородок. Отделка стен кирпичом и фактурными панелями, использование шкафов из металла и дерева, перегородки, яркая входная группа и визуальный центр в виде барной стойки, разноплановая мебель и выраженное зонирование с обилием архитектурных и арт-объектов сделали интерьер «Карамели» очень динамичным, а спокойный цвет молочного шоколада стен уравнивает общую картину. Под стать интерьеру и новое меню кафе. Шеф-повар Максим Смирнов, кстати, хорошо знаком гостям заведений ГК «Пир». Емкое, оригинальное меню венчает принципиально новое для «Карамели» направление — собственный свежеспеченный хлеб. В разделе «Хлеб и К» гостям предлагают не просто свежую булку или бородинский, а полноценные блюда, не избитые и способные вызвать интерес у гурманов. На доске, в банке, а то и в двух с красиво нарезанным хлебом вам выносят, скажем, куриный паштет и чатни из тыквы

(190 руб.), форшмак из нерки (230 руб.) или лечо с рикоттой и дымком (210 руб.). Второе нововведение — мясной и рыбный бар. Между разделами с закусками и основными блюдами в меню представлены промежуточные варианты — что-то среднее между легкой закуской и большим сытным блюдом. Это брускетта с треской и морской фуагра (180 руб.), тапас из дальневосточного подкопченного гребешка, молодых бобов и вяленых томатов (540 руб.) и бараньи язычки, томленные в мясной глазури с сельдереевым муссом (340 руб.). Если же ваш аппетит сильнее, обратите внимание на основные блюда. В кафе есть, например, стейк стриплоин с малиновым чили и томатным ризотто (1500 руб.), мурманская треска под соусом беарнез на брюссельской капусте (550 руб.) и открытые равиоли с говядиной и соусом из белых грибов (380 руб.). В других разделах имеется салат с жареной индейкой, салатом романо и хлебными чипсами (420 руб.) и кавказский салат из свежих овощей с копченым сулугуни, кинзой и шариком йогуртного мороженого (320 руб.), яичная лапша с дальневосточной креветкой (450 руб.) — в разделе «Вок», лисички с лучком (180 руб.) — в разделе «Всякое», куриный бульон с тортеллини из цесарки (280 руб.) — в супах. Барную карту вам здесь не предложат, зато можно выбрать понравившийся напиток из так называемого «винного магазина» — бармен вам все откроет и обслужит.