



МИХАИЛ СОЛУНКИН

УЮТНОЕ И СВЕТЛОЕ ЗАВЕДЕНИЕ,
В ЦЕЛОМ ВЫПОЛНЕННОЕ
В ЛЕГКО УЗНАВАЕМОЙ
СТИЛИСТИКЕ СЕТИ, ОФОРМЛЕНО
В СТИЛЕ ПОП-АРТ

ТРЕТЬЯ в Нижнем Новгороде пекарня-кондитерская «Волконский» открылась на ул. Семашко, 30. Рассчитанное на 40 посадочных мест, уютное и светлое заведение, в целом выполненное в легко узнаваемой стилистике сети, оформлено в стиле поп-арт.

Интерьер, организованный вокруг большой витрины со свежей выпечкой и всевозможными десертами, прославившими сеть кондитерских, здесь более молодежный и динамичный за счет использования цвета тиффани и насыщенного персиково-оранжевого. Много современных элементов и в декоре: картины и абсолютно прозрачные стулья, поддерживающие заданную стилистику поп-арта, модные светильники, а также подоконники, на которых не только можно, но и нужно сидеть — их оформили яркими мягкими подушками, а ширина позволяет разместиться с большим комфортом. В центре зала стоит высокий овальный стол — еще одна неотъемлемая часть интерьеров сети. Небольшие обеденные группы расставлены по всему залу, но не создают при этом хаоса, равномерно заполняя пространство и позволяя гостям уединиться.

Ну и наконец, главная изюминка новой кондитерской — печь, расположенная за прилавком, так что гости новой кондитерской могут наблюдать за процессом выпечки своих любимых круассанов, а не только наслаждаться их вкусом и ароматом. В меню все так же предельно четко и узнаваемо: побывав хотя бы в одном «Волконском», вы с легкостью сориентируетесь в меню любого другого. Из последних нововведений — комбо-завтрак с яичницей, миксом салатных листьев и мясным деликатесом пастрами (или пастромой, что более привычно), который готовят из индейки



(165 руб.). Еще один отличный вариант для завтрака или перекуса в течение дня — приготовленные на свежеспеченном хлебе собственного производства сэндвичи. Есть сэндвич с моцареллой, томатами, соусом песто и рукколой (215 руб.), с отварным языком, овощами и соусом тар-тар (265 руб.), сэндвич с макрелью, салатом айсберг и красным луком (245 руб.). Также рекомендуют попробовать салат из языка, томатов черри, свежих огурцов, перепелиных яиц, заправленный имбирным соусом (285 руб.), а также марсельский салат из жареного бекона с бейби-картофелем, салатным миксом и яйцом пашот под горчичной заправкой (270 руб.) или теплый салат из говядины с грибным ассорти (340 руб.). Хит «Волконского» — карамелизованный луковый суп (240 руб.). А из горячих блюд хвалят запеченную куриную грудку с картофельным gratin (345 руб.). Также среди новинок — тажин из говядины (295 руб.), филе трески с точеным картофелем и сливочным соусом (315 руб.) и филе говядины с грибами (495 руб.). Ну и, конечно же, выпечка и напитки. К фирменному кофе (380 руб.) или апельсиновому латте (175 руб.) рекомендуют любой десерт — от классического круассана (95 руб.) и медовика со сметанным кремом (135 руб.) до нежнейших муссовых пирожных в ассортименте (325–365 руб.) и французского пирожного из песочного теста со взбитыми сливками и свежей малиной (395 руб.).



МИХАИЛ СОЛУНКИН