

РЕСТОРАНЫ

критика

адреса на странице 38

Новояз и майонез

NEW'S CAFE И РЕСТОРАН FRESH FM
рассказывает АНАСТАСИЯ БРОНСКАЯ



ИНТЕРЬЕР
ЕДИНСТВЕННОГО
ЗАЛА РОВНО
ТАКОЙ, КАКОЙ
(ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ)
ПРИ СЛОВАХ
«КАФЕ ПРИ
БИЗНЕС-
ЦЕНТРЕ»

Оранжевые вести

Несомненно, Боровая улица далеко не самая привлекательная в городе. Грузовиков много, штукатурки на домах маловато. Если у вас здесь дело, то, сделав его, вы наверняка постараетесь свести пребывание на этой транспортной артерии к минимуму, гулять же по Боровой вы пойдете лишь при крайней необходимости. Суровое место. Но вот появился повод его посетить просто так: в бизнес-центре «Стелс» открылось заведение под названием New's cafe.

Войти в кафе можно с тихой улицы Печатника Григорьева. Интерьер единственного зала ровно такой, какой представляется при словах «кафе при бизнес-центре». То есть почти никакой. Лампочки офисного вида сдержанно освещают тюлевые занавески и стены с неброским рисунком в виде вытянутых спиралей. Эта серая бе-

сконечность выглядела бы окончательно безликой, если бы не два ряда ярких красных кресел и ребус из букв названия — беспорядочный, крупный и разноцветный.

В этой примитивной обстановке меню кажется особенно симпатичным. Бывают меню антикварного размера и веса — кожа, тиснение, витиеватые шрифты, с трудом в руках удержишь. Но чем антикварнее, тем боязней читать, да, пожалуй, и заказывать. А чем меню меньше и легче, тем удобней им пользоваться. Вот как здесь, например — очень незатейливое, ин-октаво, на оранжевой бумаге. Зато под каждым разделом старомодно-церемонно указано время готовки. Салаты и закусок обязуются изготовить за пятнадцать-двадцать минут, горячего придется ждать дольше. Вам сразу дают понять, что еда тут не болтается сутками в холодильнике, готовить ее будут при вас. Попадают, конеч-

но, такие места, где и за пятнадцать-двадцать минут у принимающей стороны руки не доходят вынуть из холодильника готовое блюдо.

Кормежка смешанная, привычно мультиэтническая, от витаминного капустно-морковного салата (120 руб.) и лукового супа (150 руб.) до пиццы (190–290 руб.) и роллов с лососем (340 руб.). Обычное дело. Удивляет другое. Сложный пищевой дизайн не новость в заведении на пару ценовых категорий выше. А в таком вот чуть не бистрошном антураже заказываешь, допустим, кролика с картофельно-морковным пюре (390 руб.) и ждешь — ну кого можно ждать, кролика и ждешь. И мечтаешь об одном: пусть он будет съедобным. На огромной как стадион тарелке приносят многоуровневую конструкцию. Фундамент из салатных листьев, в первом этаже воздвигнулась бело-рыжая шайба,