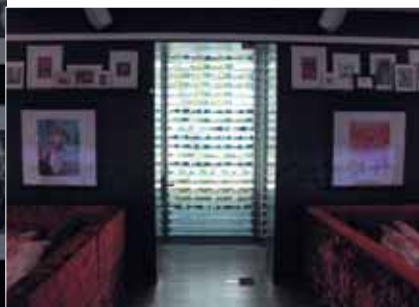




Вино и lounge в САМАРЕ ОТКРЫЛСЯ ПЕРВЫЙ ВИННЫЙ БАР

Екатерина Орлова

ПОМЕЩЕНИЕ, в котором открылся новый бар «Сахар», имеет сложную ресторанную историю. В девяностые там открылся первый в Самаре ресторан экзотической кухни «Бора-Бора», чья популярность за несколько лет работы снизилась почти до нуля, затем на этом месте после минимального редизайна появилась «Сильвер Клуб», который, впрочем, особенной популярности так и не снискал. Чтобы разрушить «карму места», владельцам «Сахара» нужно было приложить колоссальные усилия, но это сработало: сегодня «Сахар» — еще одно место высокого класса, достойная альтернатива Lost и Long Bar. По крайней мере, в пятницу вечером там собираются завсегдатаи именно этих заведений.

Для создания интерьера пригласили известного своими необычными ресторанными проектами («Волга», «Галерея ресторанов») дизайнера Евгения Сливкова, и он смог удивить искушенную самарскую публику. В ресторане три зала — вытянутый вдоль барной стойки основной зал бара, из которого можно попасть в небольшую винную комнату и в такой же небольшой vip-зал. Интерьер основного зала выглядит очень современно: изящно и в то же время лаконично и даже в хорошем смысле гламурно. Бархатные диваны отделены друг от друга белоснежными занавесками из органзы, на стенах развешаны черно-белые фотографии, а на потолке — зеркальные диско-шары. В глубине зала, за барной стойкой, прячется чудесная калянная зона. Это «лежанка» на возвышении, на которую нужно подниматься босиком по мозаичным ступенькам.

Еще один пункт обязательной программы в «Сахаре» — посещение туалета. Первое развлечение там — попытка понять, как работают краны в рукомойниках. К примеру, в дамской комнате из потолка растут гнутые медные тру-

бы, которые заканчиваются не модными стеклянными смесителями, а простыми пластиковыми кранами «барашками». Как только начинаешь их крутить, понимаешь, что «попался», так как включение воды, естественно, сенсорное. Но сделано убедительно. Дальше — больше: туалетные кабинки обиты белой кожей — и стены, и потолки. Но когда закрываешь за собой дверь, начинается самое любопытное — рассеянный белый свет сменяется калейдоскопом зеленого, желтого, красного, а из умело скрытых динамиков начинает литься бархатный голос, рассказывающий русские сказки. Господин Сливков рассказал по секрету, что если открыть щеколду и закрыть вновь, начнется новая сказка. В общем, к дизайну этого помещения подошли с известной долей юмора.

Владельцы «Сахара», определяя концепцию заведения, называют его «винным баром». Этот довольно сложный для посетителей формат — даже в Москве не все винные бары находят признание у публики — адаптирован к самарским условиям. Фактически винная тематика в «Сахаре» накладывается на привычный формат lounge-бара. Отсюда и ди-джейский пульт при входе, и диско-шары на потолке. Но и почитатели вина найдут для себя в винотеке много интересного.

Кулинарная направленность бара — итальянская кухня. Меню «Сахара» небольшое — всего один разворот — как и предполагает концепция заведения, однако высокий его уровень позволяет рассчитывать на гастрономическое качество блюд. К тому же к каждому блюду шеф рекомендует определенный сорт вина — можно заказать и бокал, и бутылку. Так, например, бокал австралийского вина Jacob's Creek стоит 190 руб. На закуску можно заказать сырную тарелку, в «Сахаре» в нее входят сыры «Дор Блю», «Грана Падано», «Пекорино

романо» и «Chevre» (410 руб.), к нему шеф рекомендует вина «Порто Круз» или «Бургонь Шардоне», мясной микс (430 руб.), к которому стоит заказать «Вальполичелла Томази» или пикули (160 руб.), которые следует сопроводить уже не вином, а водкой, по рекомендации шефа. Также в качестве entree могут выступать три салата: «Капри» (340 руб.) — это вариация на тему классического капрезе, с островатой рукколой, нежной и влажной моцареллой и помидорками черри, теплый салат из утиного филе (430 руб.) и салат из телячьего языка с омлетом (330 руб.). Далее популярную итальянскую тему продолжает раздел пасты и ризотто: можно выбрать фарфалле с тунцом (в сливочном или томатном соусе, 350 руб.), пенне в сливочном соусе с салями (330 руб.), а также три ризотто — с белыми грибами (320 руб.), с морепродуктами (390 руб.) или куриным филе (310 руб.). Также в меню есть два супа — с морепродуктами (280 руб.), очень похожий на классический французский буйабесс, и «Минестроне» с куриным филе и папарделле (210 руб.). Основные блюда — это мидии, тушеные в томатном соусе (490 руб.), и традиционные хиты — дорадо (470 руб.), а также стейк из телятины (670 руб.). На десерт можно заказать карамельный торт (130 руб.), десерт из хурмы (230 руб.) или идеальный аккомпанемент к вину — фруктовую тарелку. Естественно, не обошлось и без японской тематики — в меню есть японский сет «Сахар» (930 руб.) — в него входят роллы «Калифорния», классические роллы с огурцом, тунцом и лососем, а также острые гункан с угрем и лососем, по желанию их все можно заказать и отдельно. Естественно, к японским блюдам рекомендуется японское же вино. Чтобы не наскучить постоянным гостям небольшим выбором, владельцы заведения обещают частое обновление меню.