



Fashion cafe



тью» оформлял один и тот же архитектор — Дмитрий Храмов), кухней, ориентированной на базовые кулинарные хиты — паста, роллы, салаты, десерты, соки и кофе, ненавязчивая музыка... Словом, универсальное место и для завтрака с семьей, и для послеобеденного десерта с подругами.

И все же у Fashion safe есть важная отличительная черта: как ни крути, это кафе в торговом центре. Отсюда ограничения и на график работы — заведение работает до 22.00, не позже, и на сам формат заведения — предполагается, что большинство его гостей или, по крайней мере, их часть приходят в Fashion safe перекусить после шопинга.

Это отразилось и на планировке. В кафе две зоны: часть столиков, с видом на атриум, расположена прямо на основной покупательской тропе торгового центра (впрочем, в будние дни на третий этаж забредает не так много случайных посетителей), а часть столиков с диванами находится в глубине помещения. Первая зона щедро освещена дневным светом атриума, во второй же — приглушенный желтоватый искусственный свет создает атмосферу вечного вечернего лаунжа. От картинной галереи InCube кафе отделяет лишь стеклянная стена, так что за обедом можно лицезреть не только покупателей в секциях, но и шедевры современного искусства. Стекла в интерьере вообще много: из него сделаны столы, перегородки, причудливой формы люстры и, конечно, барная стойка, испещренная названиями модных брендов — вспомним название кафе. Эту тематику поддерживают и шесть плазменных экранов над барной стойкой, транслирующие, естественно, fashion-каналы, ставшие уже общим местом в заведениях общепита. Хотя в этом кафе их появление выглядит как минимум логично.

Если сразу после открытия выбор блюд и напитков в Fashion safe не отличался разнообразием, то сейчас может соперничать широтой меню с иными ресторанами. Трапезу можно начать с одного из салатов, среди которых и проверенные временем хиты — греческий (199 руб.) или «Цезарь» (245 руб. — с курицей, 299 руб. — с креветками), так и эксперименты шеф-повара: например, салат из утки с виноградом и апельсинами (199 руб.) или салат из жареной

куриной печени с рукколой, помидорами черри, пармезаном и заправкой бальзамико-карамель (239 руб.). Стоит попробовать салат оливье — как гласит меню, приготовленный по одному из найденных оригинальных рецептов Люсьена Оливье (299 руб.). В порции, строго говоря, сразу два салата — один, на мясной основе, подают в небольшой корзинке из тонкого лаваша, а второй, с креветками и обжаренной куриной грудкой, лежит рядом небольшой горкой. Обе части украшены красной икрой — смотрится невероятно аппетитно. Впрочем, на вопрос о рецептуре салата официанты ответить затруднились — отнесем это на счет страшной кулинарной секретности.

Также в меню есть мясная и сырная тарелки (419 руб. каждая) с неплохим для Самары выбором ингредиентов: в мясной — пармский окорок, корсиканская колбаса копца, итальянская сыровяленая колбаса «Спянато Романо» и испанская чоризо. В сырной — пармезан, моцарелла, горгонзола, а также сыры таледжио, асиаго и монтазио.

Есть множество видов суши и роллов — перечислять все не имеет смысла, ассортимент и цены похожи на любой суши-бар. Отдельно стоит упомянуть авторские fashion-суши: например, острый краб с лососем (485 руб.) — ломтики сырого лосося на подушке из острого краба с соусом из петрушки, блюдо Cabos (419 руб.) — теплое филе тунца, слегка обжаренное в кунжуте (степень прожарки — «блю»), с красной капустой или роллы No name (499 руб.) — из риса, лосося, темпурной креветки и краба с соусом из петрушки.

Среди основных блюд лидерство, безусловно, держат пасты: среди них и лингвине с морепродуктами (475 руб.), и классическая карбонара (279 руб.), и нежная феттучине с лососем (355 руб.), и необычная тальятелле с грибами и Пармской ветчиной — причем ветчина в них не добавлена в соус, а подается отдельно. Нам очень понравились черные спагетти с филе морского окуня и красной икрой (345 руб.) — помимо экстравагантного облика, которым часто и ограничивается своеобразие чернильных паст, у этого блюда еще и очень удачный вкус. Более того, при поддержке консульства Италии в Самаре в Fashion safe проходит фестиваль пас-

ты. На выбор — три спецпредложения: в первом (595 руб.) — феттучине с морепродуктами и десерт «Делисье», во втором — спагетти с белыми грибами и десерт «Гавайи» (490 руб.), в третьем — феттучине с языком и тирамису (550 руб.). В стоимость каждого спецпредложения входит бокал красного вина и капучино.

Помимо пасты в меню есть и другие горячие блюда. Итальянскую тематику продолжают три вида ризотто: с белыми грибами в сырной корзинке (345 руб.), с овощами (285 руб.) и с морепродуктами (345 руб.). Вообще, по сервировке и ассортименту блюд чувствуется включенность этого кафе в общемировой кулинарный контекст — все блюда подаются очень искусно украшенными — ни одно не обходится без живописной веточки розмарина, тимьяна или мяты. Если вы не любите ни пасту, ни ризотто, то можно попробовать куриное филе в беконе с гарниром из ананасов и яблок, жаренных в коньяке (299 руб.), эскалоп из лосося в апельсиновом соусе (339 руб.) или филе миньон с соусом из портвейна и соусом бешамель (395 руб.). Для поклонников здорового питания подойдут паровое куриное филе с прованскими травами и горгонзолой (269 руб.) или речная форель, запеченная с овощами в фольге (375 руб.).

Конечно, разнообразие десертов вполне достойное: ведь это, пожалуй, самое часто заказываемое в таком небольшом кафе блюдо. Есть и тирамису, продолжающее все ту же итальянскую тему; в Fashion safe его подают классическим способом — в креманке (185 руб.). Есть капрезе — миндальное пирожное с шоколадом, глазированное карамельным соусом (189 руб.). Есть шоколадный и кофейный чизкейки (175 и 259 руб.). Есть вишневый и яблочный штрудели, которые подают с шариком ванильного мороженого (195 руб.). Очень оригинально выглядит десерт «Гавайи» (55 руб.): небольшая порция карамельно-кокосового мусса с декором из белого шоколада, еще можно попробовать «Делисье» — шоколадно-карамельный мусс с кусочками груши. И, конечно, венчает кулинарный олимп настоящий мильфей, вариация на тему знакомого с детства «Наполеона» — пирожное из нескольких слоев тонкого рисового теста с заварным кремом, кусочками карамели, миндаля и прослойкой из свежих ягод (299 руб.)