

## УЖИН В НЕВЕСОМОСТИ

В УФЕ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ РЕСТОРАН SOLO Лилия Раянова

Solo

ФОТОГРАФИИ  
МУЗЫКАЛЬНЫХ  
КУМИРОВ СЕРЕДИНЫ  
ПРОШЛОГО ВЕКА  
НЕНАВЯЗЧИВО  
РИФМУЮТСЯ С  
ЖИВЫМ ЗВУКОВЫМ  
ФОНОМ — ЕГО  
СОЗДАЮТ  
СПЕЦИАЛЬНО  
ПРИГЛАШЕННЫЕ  
МУЗЫКАНТЫ

**ТЕМНЫЕ СТЕНЫ**, ведущая вниз длинная лестница, а для тех, кто ленится спускаться сам или опасается за каблук — эскалатор. Внутри — те же темные тона, но ни намека на мрачность: мягкий свет, мерцание плазменных панелей, блики множества стеклянных поверхностей создают ощущение невесомости, прозрачности и покоя, чему способствуют и округлые формы кресел и ламп. Фотографии музыкальных кумиров середины прошлого века ненавязчиво рифмуются с живым звуковым фоном — его создают специально приглашенные музыканты. О времени суток, да и вообще о времени, здесь можно забыть. Так встречает гостей новый ресторан Solo.

В меню заведения также удачно сочетаются простота и изыски. С непременно салатом «Цезарь» (200 руб.) и скромной тортильей с

курицей и помидорами (150 руб.) соседствуют блюда, приготовленные по авторским рецептам. Среди закусок можно выделить два вида карпаччо: тунец и лосось с сыром пармезан и соусом тартар из авокадо (290 руб.) и говядина с рукколой и кремом бальзамик (325 руб.). Беспрюжный выбор — говяжий язык с корнишонами, свежей зеленью, зернистой горчицей и хреном (240 руб.). Среди горячих блюд особого внимания заслуживают каре ягненка (310 руб.) и перепелка в медовом соусе с глазированными овощами (290 руб.). Блюда на гриле тоже впечатляют: лосось (180 руб.), дорада (150 руб.), свиная корейка (150 руб.) и стейк рибай (340 руб.).

В Solo можно с размахом отметить предстоящие праздники — меню располагает. Индейка, запеченная с яблоками, грушей, свежим виноградом и зеленью петрушки

(190 руб.). Поросенок, запеченный с картофелем, сервированный домашними разносолами и зеленью (250 руб.). Плечо индейки, тушеное в сливочном соусе с жареным картофелем с консервированными томатами черри, салатом из острой капусты и букетом свежей зелени (395 руб.).

Барная карта — одна из самых обширных в городе. Выбор коньяка, водки, виски, бурбона удовлетворит самого придирчивого знатока. Вина представлены как популярные, так и достаточно редкие — французские, итальянские из аборигенных сортов винограда, австралийские и чилийские. Для тех, кто не может согреться в осенние холода, предлагается интересный коктейль из джин-тоника и сладкого мартина. Мягкий и нежный вкус такого сочетания хочется растягивать как можно дольше.