

Вкусно спеть и бархатно зажечь

НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ УФЫ **Лилия Раянова**



Barhat

ТЕПЕРЬ В УФЕ МОЖНО запросто дать выход своей музыкальности — и при этом не обидеть себя с точки зрения гастрономии. Новый музыкальный ресторан «Рояль» — для тех, кто не прочь провести время, наслаждаясь не только изысками европейской кухни и приятным звуковым фоном, но и собственным вокалом. Интерьер заведения к этому располагает и ненавязчиво подводит. В центре зала стоит большой черный рояль, и это не просто элемент дизайна — по вечерам здесь звучит живая музыка, на стенах — фотографии звезд мировой сцены. Зал выдержан в классическом стиле, черно-белые тона, перманентно торжественное освещение, тяжелые портьеры — дух музыкального праздника, несколько чопорного, но совсем не скучного. Нежно-зеленые фрукты, которые лежат на столах, вносят в него домашнюю ноту, а заодно обогащают обертонами белый цвет стен и черный — потолка. Те, кто чувствуют себя голосе, отправляются на второй этаж в караоке-клуб Sinatra. Но не стоит забывать и про меню. Шеф-повар рекомендует салат «Анаре» из тигровых креветок, стеблями сельдерея, корнями имбиря и томатами черри под фирменным кисло-острым соусом (350 руб.). Более серьезная трапеза — «Контрабас»: телячья вырезка, внутри которой запекается сливочный сыр бужо с обжаренным беконом; подается с миксом из теплых овощей и соусом чизен (520 руб.). Из холодных закусок можно выделить карпаччо из лосося под соусом бальзамик

ДУХ МУЗЫКАЛЬНОГО
ПРАЗДНИКА,
НЕСКОЛЬКО
ЧОПОРНОГО, НО
СОВСЕМ НЕ СКУЧНОГО

(310 руб.), из теплых — дуэт жульенов из птицы и белых грибов в сливочном соусе, запеченных под сыром (255 руб.). Любители мяса найдут в меню стейки ти-бон (340 руб.) и рибай (1200 руб.). «Рояль» — пожалуй, единственное место в городе, где можно угоститься пельменями из мяса дикого кабана (435 руб.). А на десерт можно заказать творожную рикотту (180 руб.) и сливовый чизкейк с масляной крошкой (195 руб.). Посмотреть на большом экране клипы Мадонны и Майкла Джексона, побеседовать на светские темы в обстановке не стыдящегося себя гламура (диваны, обитые бархатом разных оттенков красного и розового, экстравагантные хрустальные люстры и циферблаты часов, стеклянные стены, огромное количество зеркал), а ближе к ночи сплясать на уникальном световом полу, придуманном словно специально для того, чтобы зажигать под диско 70-х годов... В лаунж-баре Barhat гостей ждут с 6 вечера, а закрываются только после того, как последний гость отправляется домой. Если вы решите здесь поужинать,



«Рояль»

блюда вам подадут на специально привезенной из Лондона фарфоровой посуде. Впрочем, меню может озадачить: вполне изысканные филе миньон из центральной части говяжьей вырезки (890 руб.) или стейк из чилийского сибаса (340 руб.) соседствуют в нем с дежурными салатами — «Цезарем» с курицей (210 руб.) и «Греческим» (190 руб.). Коктейльная карта представляет особый интерес. Ценители смелых сочетаний отдадут должное «Острой клубнике» с ромом, клубничным пюре, лаймом, грейпфрутом и каплей табаско (360 руб.) и «Сельдерею» с мартини бьянко, лаймом, сиропом из гуавы и соком сельдерея (260 руб.). Из горящих коктейлей рекомендуется «Серьезный подход» из пива Spaten, самбуки и карамельного сиропа (220 руб.). А для тех, кому весело и без алкоголя — коктейль «Нежный перс» из персикового сока, пюре из маракуйи и сливок (200 руб.). В качестве бонуса — ежевечерний фейринг: бармены демонстрируют владение свободным стилем приготовления коктейлей с использованием элементов жонглирования.