



Сытый Le Mur

НОВОЕ КАФЕ НА БОЛЬШОЙ ПОКРОВСКОЙ

Мария Савоськина

ЛЕГКАЯ ИГРА слов, наводящая на ассоциации с небезызвестным тропическим зверьком, в названии кафе Le Mur, что открылось на Большой Покровской, остается лишь игрой слов, а вот легкость в оформлении интерьера вполне реальна и ощутима. Пространство двух этажей кафе можно назвать смиксованным из противоположностей. Например, темно-лиловый бархат портьер в одном из верхних залов и огненно-оранжевые кожаные барные стульчики на первом этаже. На первом же этаже в зале неправильной формы расположился небольшой бар с задорными обоями с динамичными и акварельными принтами, полосатыми диванами и шторами. На второй этаж можно подняться по довольно крутой витой лестнице, которая ведет сначала к гардеробу, а далее — к трем последовательно расположенным залам. Объединены залы яркими, выразительными, но очень различающимися по цвету и стилю покрытиями стен.

Крупные фиолетовые цветы на стенах и мелкие цветочки на газовых занавесочках на фоне густо-лилового натяжного глянцевого потолка и маленькие столики с деревянными стульями в первом зале сменяются молочной белизной, разбавленной цветовыми акцентами, преобладающей во втором зале. Здесь сплошь мягкие диваны и кресла, дымчатые цвета, а в качестве доминанты выступают фотообои с портретами молодых людей. Несколько неожиданно на фоне всего этого смотрится дальний зал, отличающийся богемностью обстановки. Тут фавориты — цвет баклажана, лиловый, сливовый и черный, царящие от пола до потолка, разбавленные малиновыми надписями на стенах и в оконных проемах, плюс огромная темная люстра, хрустальные бусины на шторах и большое зеркало в золоченом багете. Меню соответствует представлениям о хорошем меню неплохого городского кафе: есть все — и европейская, и популярнейшая

японская кухня, есть раздел «а-ля рюс» с закусками под излюбленные русские напитки, а также молочный раздел с блинчиками креп-сюзетт (110 руб.) и рисовой кашей с фруктами (85 руб.). Из фирменных горячих закусок есть «Мешочки по-лемурски» — пирожки из нежного слоеного теста, с начинкой из мяса или рыбы (по 130 руб.). Из салатов имеется, к примеру, оливье с семгой с корнишонами и перепелиными яйцами с заправкой «Цезарь-биск» (195 руб. за большую порцию) и «Лорен» с мадагаскарским грейпфрутом, авокадо, полинезийским апельсином и миксом салата с сельдереем и оливковым маслом (145 руб.). Из супов предлагают гороховый суп с копченостями (140 руб.), крем-суп томатный с сыром (90 руб.), сырный крем-суп из виолы с белым вином и сыро-копченым беконом (180 руб.), уху из двух сортов рыбы (155 руб.). На горячее есть фетуччини карбонара (225 руб.), «Черный лосось» — покрытые гранатовым бальзамом сочные стейки