

Мясо, сэндвичи и рок-н-ролл

НОВЫЙ БАР НА НИЖНЕВОЛЖСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ

Мария Савоськина

В НОЧНОЙ ЖИЗНИ Нижнего Новгорода появился новый пункт спасения от скуки. Бар «Микстура» работает по вечерам и ночам, практикует концерты, вечеринки, танцы до упаду на барной стойке и веселые гулянки с go-go поддержкой в лице собственных bar-girls.

Внешне бар напоминал бы одно из многочисленных подобных заведений в английском стиле, если бы не оригинальное оформление старого дома на набережной: открытая кирпичная кладка, сводчатые потолки и огромное окно. Окно, впрочем, как выясняется, здесь только для богатых портьер, так как в рабочее время, с пяти вечера до шести утра, его наглухо закрывают. То есть при дневном освещении увидеть интерьеры бара может только ранняя птичка, заскочившая сюда прямо к открытию. В остальное время рассчитывать приходится только на искусственное освещение, которого достаточно для комфортного пребывания в этих стенах и для того, чтобы подробно рассмотреть все детали. Стиль заведения автор интерьера, дизайнер и музыкант Рома Крест, охарактеризовал как «свободный, рок-н-ролльный и немного пьяный». От себя добавим — интерьер получился живым и душевным. Далеко не каждое место к моменту открытия обзаводится такой атмосферой. Кирпичные стены активно декорированы постерами, зеркалами, элементами мебели, плазмами и музыкальными инструментами, которые здесь всюду, и даже в качестве стола на втором этаже используется рояль. Вся прочая мебель вполне традиционная, но смотрится здесь органично: мягкие кожаные диваны, крепкие столы и стулья, по цвету и пропорциям соответствующие помещению.

Меню соответствует характеру заведения. Впечатляет, например, обширный перечень закусок к пиву: гамбургер с листьями салата айсберг, луком, солеными огурцами, томатами, специальным соусом и котлетой из говядины подается с картошкой фри и соусом «Джек Дэниелс» (320 руб.), чизбургер с говяжьей котлетой, копченым беконом, сыром чеддер, салатом айсберг, томатами, солеными огурцами и луком подается с картошкой фри и соусом «Джек Дэниелс» (380 руб.), свиные ребрышки BBQ (480 руб.), лососевые гриссини — палочки из теста с добавлением лосося — подаются с соусом чеддер (125 руб.), американский сэндвич «Мясная лавка» — с бужениной, ветчиной, копченым беконом, айсбергом, чесноком, томатами, яйцом, майонезом и соусом барбекю (300 руб.). Есть фирменные колбаски «Микстура»: из курицы (320 руб.), из свинины (350 руб.) и из баранины (380 руб.), которые гарнируются картофельным салатом, томатным соусом и горчицей. Если хочется более

традиционных горячих закусок, можно попробовать креветки в кляре (380 руб.), драники с беконом со сметаной и зеленью (220 руб.), жульен с грибами и курицей с добавлением соуса бешамель (200 руб.). Под крепкие напитки с русским колоритом предлагается разносол из бочковых томатов, квашеной капусты, соленых огурцов и маринованного чеснока (260 руб.), сельдь с луком, картофелем и хрустящими ржаными тостами, приправленная маслом (190 руб.), телячий язык с соусом из хрена (200 руб.), ассорти из нежного сала с зеленым луком и ржаными тостами (200 руб.). Есть и более изысканные блюда: например, карпаччо из телятины с рукколой, пармезаном, грецким орехом, сельдереем и пикантной заправ-

кой (380 руб.), мясные деликатесы — ассорти из копченой говядины, куриного рулета и сала с дижонской горчицей, хреном и петрушкой (600 руб.), сыры грана падано, дор блю, камамбером и чеддером в сопровождении грецких орехов, винограда и меда (485 руб.), рыбное ассорти из скумбрии и лосося холодного копчения и тартелеток с красной икрой и сметаной (600 руб.). Салатные позиции защищают три различных оливье, один из которых приготовлен с языком и листьями салата рома (270 руб.), а также овощной деревенский салат из картофеля, соленого и свежего огурца, томатов, редиса и всевозможной зелени, заправленных подсолнечным маслом (180 руб.), микс-салат с рукколой, салатом



РОМАН ЯРВОЙЦЫН



БАР НАПОМИНАЛ БЫ
ОДНО ИЗ МНОГОЧИСЛЕННЫХ ПОДОБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ
В АНГЛИЙСКОМ СТИЛЕ, ЕСЛИ БЫ
НЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
СТАРОГО ДОМА НА НАБЕРЕЖНОЙ