



РОМАН ПРОВЦЫН



белой спаржей (950 руб.). Спаржу, кстати, можно заказать и отдельно, на гарнир, сдобренную чесночком (220 руб.). В разделе гарниров также есть молодой картофель конфи (140 руб.), овощи-гриль (145 руб.) и грибное фрикассе (195 руб.). Закончив с сытными разделами меню, можно приступать к разделу с напитками и десертами. Есть пять молочных коктейлей, таких как дынный (225 руб.) или из темного шоколада (180 руб.), разнообразные чаи, к примеру сладкий со вкусом дикой вишни (160 / 220 руб.), а также кофе и свежевыжатые соки в ассортименте. Любителям сладкого по вкусу придется здешняя линейка десертов, в которой есть сырный пирог с мороженым из грецкого ореха (265 руб.), лесные ягоды с чудом молекулярной кухни — съедобной землей, мягкими меренгами и цветами гибискуса (275 руб.), тирамису в трех состояниях, достигаемых при помощи все той же молекулярной технологии (295 руб.), десерт из шоколада и фисташек (310 руб.), клубничный бисквит с мороженым из сливочного печенья (340 руб.). Последнее, к слову, готовят самостоятельно, и его можно заказать отдельно. Кроме двух сортов, использованных в перечисленных десертах, есть еще и мороженое из вареной сгущенки, а также клубничный и малиновый сорбет (по 75 руб.). Бар «Фрэнки» открылся в начале февраля в помещении, которое прежде занимал ресторан «Шанхай», после рекордно быстрого ремонта и переустройства, не сказавшегося, однако, на качестве. Бар получился просторным, в гармоничной коричнево-кремовой гамме со множеством декоративных элементов — в духе баров в дорогих старых отелях или в барах Чикаго, Сан-Франциско или зажиточных районах Нью-Йорка. Назвали бар в честь Фрэнка Синатры, чей портрет вместе с прочими, написанными специально для бара, украшает стены зала. Еще один декоративный элемент, обращающий на себя внимание, — зеркала, которые здесь в зоне

за барной стойкой, на стенах и колоннах, а также в холле и на задней стенке огромного барного шкафа. Вся мебель выполнена из винтажной английской кожи: длинные диваны, мягкие кресла, барные стулья. Столы, как и все остальные поверхности, из благородного темного дерева. В качестве освещения дизайнеры помещения предпочли точечные светильники, дающие теплый, мягкий оранжевый свет, — по всему бару рассредоточены бра, торшеры, лампы в одинаковых абажурах. А в холле над гардеробной зоной — потолочный светильник, выполненный, как гарантирует владелец, из реального британского войскового барабана. Здесь же на полках модели паровозов, кораблей и автомобилей, черно-белые фотографии, статуэтки животных, карта и массивные застекленные двойные входные двери заведения. Меню «Фрэнки» подбирали для людей, которые приходят в первую очередь в бар, но при этом знают, что с кухней здесь все в порядке. В основном это чисто европейская кухня, без широко распространенных суши и пиццы. Правда, видимо, чтобы отдать дань предшественнику («Шанхай» был едва ли не первым китайским рестораном в Нижнем), в меню все-таки ввели несколько блюд с азиатскими нотками — например, суп том-ям с морепродуктами (320 руб.), салат с говядиной и соусом из бобов (350 руб.), филе говядины кимчи с овощами, обжаренными в воке (670 руб.), или лосось с рисовой лапшой и соусом из тамаринда (460 руб.). Как в любом уважающем себя заведении подобного рода, в баре «Фрэнки» множество интересных закусок. Например, хумус с кальмаром и томатами (160 руб.), креветки темпура с соусом васаби и чатни из манго (340 руб.), цацики с цыпленком и

оливками (190 руб.), маринованные артишоки и сыр манчего (280 руб.) и лосось с кремом из хрена (230 руб.). Среди салатов — подкопченные креветки с овощами, манго и мисо (360 руб.), дуэт тунца и лосося с овощами и сливочным сыром (390 руб.), овощи с козым сыром и ароматом трюфеля (290 руб.), также есть салат с кальмарами, спаржей и чоризо (270 руб.), салат с цыпленком, тортільей и соусом ромеско (250 руб.) и салат с языком, белыми грибами и соусом айоли (290 руб.). Горячая тема в баре поддерживается подкопченным ризотто с чоризо (360 руб.), стейком рибай с печеным картофелем и соусом BBQ (1100 руб.), судаком с белыми бобами и травами (370 руб.), цыпленком а-ля табака с картофелем (390 руб.), фетучини с хамоном и цыпленком (340 руб.), филе сибаса с фрикассе из овощей (390 руб.) и тигровыми креветками гриль с рисом венере (320 руб.). Альтернативный вариант быстрому обеду или ужину в европейских традициях — сэндвичи: бургер с говядиной в азиатском стиле (320 руб.), томатный хлеб с цыпленком, соусом и фетой (240 руб.) и багет с тунцом и соусом айоли (340 руб.). Тем, кто придет не только покушать, но и намерен подробно ознакомиться с барной картой, будет интересно узнать, что гордостью заведения являются коктейли в абсолютно хэнд-мейд стилистике — дело в том, что сиропы для бара делают самостоятельно, а перец холопенье и различные ягоды — лишь малая доля используемых при этом ингредиентов. Десерты немногочисленны, но заслуживают внимания. Попробуйте, например, каталонский крем с козым сыром и грушей (210 руб.), маковый бисквит с кремом из сметаны и клубники (250 руб.) или мороженое и сорбет собственного приготовления (90 руб. за шарик).