FUNKYKITCHEN ПОЙДЕТ ПО РАЙОНАМ

GLOBAL POINT FAMILY ЗАПУСКАЕТ НОВЫЙ ПРОЕКТ — КУХНЮ-БАР FUNKYKITCHEN, ГЕОГРАФИЯ РАЗВИТИЯ КОТОРОГО В ДАЛЬНЕЙШЕМ НАПРАВЛЕНА НА КРУПНЫЕ РАЙОНЫ ГОРОДА. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

За кухню отвечают бренд-шеф Global Point Family Константин Брук и шеф-повар Максим Творогов. Вместе они разработали новое гастрономическое предложение — «Balls меню». Это оригинальное направление, популярное в гастрономии Нью-Йорка и Лондона, сочетающее простоту формы, интересное содержание и возможность фантазировать. Funkyballs являются самодостаточным блюдом: вегетарианские balls из киноа и авокадо, balls из лосося терияки или два вида сыра с домашним конфитюром из алоэ и винограда — фантазию шеф-повара ограничивает только форма.

Также в FunkyKitchen действует основное меню, разработанное с учетом передовых гастрономических тенденций: фермерские и экопродукты, вегетарианские позиции. Блюда европейской, итальянской, а с июня и азиатской кухни шеф-повар Максим Творогов воплотил в своей авторской интерпретации. Для больших компаний Funky предлагает несколько сетов закусок, которые удобно разделить на всех.

FunkyKitchen — рестораны в новом формате «кухня-бар». Стойка бара совмещена с открытой кухней, и можно наблюдать за процессом приготовления блюд. Первое, флагманское заведение открылось на Большом проспекте Петроградской стороны. Большое внимание в FunkyKitchen уделено не только кухне, но и интерьеру.

«FunkyKitchen — рестораны формата современных casual-заведений Европы и Америки, — говорит идеолог проекта Евгения Корташова. — Вдохновленные архитектурой, жителями, ритмом жизни современного мегаполиса, мы создали ресторан в его духе, для тех, кто живет здесь и сейчас. Все Funky будут выдержаны в единой концепции и стилистике индастриала, но у каждого будут свои неповторимые особенности в интерьере».

Дизайн-проект разработан Анастасией Хальчицкой и Евгенией Ужеговой в модном ключе винтажного индустриального стиля. Его еще называют новой классикой современности, где выдержана тонкая грань между искусством и грубой промышленной эстетикой. В этом направлении оформляются многие рестораны и концепт-пространства в знаменитом Meatpackingdistrict в Нью-Йорке. ■

В ПОИСКАХ ГАРМОНИЧНОГО СОЮЗА

В КОНЦЕ ИЮНЯ НА УЛИЦЕ РУБИНШТЕЙНА ОТКРОЕТСЯ НОВОЕ МЕСТО — VINOSTUDIA. В ОКНАХ УЖЕ ПОВЕСИЛИ ВЫСКАЗЫВАНИЯ ИЗВЕСТНЫХ ЛЮДЕЙ О БЕССМЕРТНОМ НАПИТКЕ, И ЭТО НЕ СЛУЧАЙНО: ЕМУ ЗДЕСЬ УДЕЛЯТ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

В небольшом меню представят блюда европейской кухни. Основное направление — разнообразные старты, то есть то, с чего можно начать вечер.

Сочные зеленые салаты, супы и горячие блюда, в том числе и вегетарианские. География винной карты охватывает и европейскую классику, и вина Нового Света.

Главная ее идея, пожалуй, — большой и доступный выбор вин по бокалам. По желанию гостя здесь откроют любую бутылку из винного шкафа. Кроме того, вино — отличная основа для оригинальных миксов, рецепты, которых собирали специально. Vinostudia функционально поделена на два самостоятельных пространства. В первом зале — массивная барная стойка, ряд небольших буковых столов и картины молодых художников на стенах.

Большие окна летом трансформируются в террасу. Второй зал более уютный, с мягким, приглушенным светом — место для небольших компаний. После открытия здесь планируют проводить ужины и беседы о вине с ведущими сомелье и представителями винных домов. ■

«ЧАСТИЧНЫЕ УТРАТЫ» АЛЕКСАНДРА ДАШЕВСКОГО

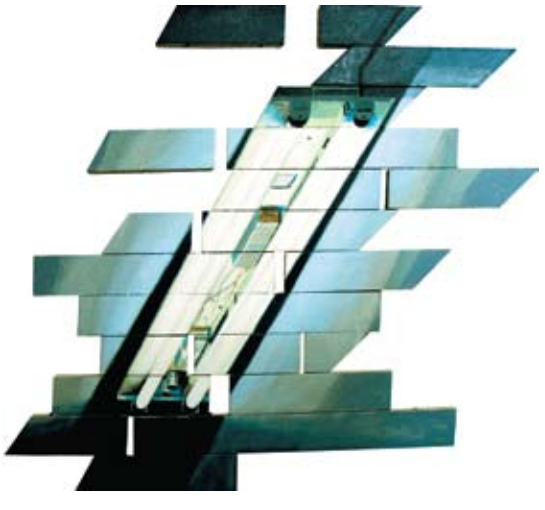
В ГАЛЕРЕЕ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА ANNA NOVA ОТКРЫЛАСЬ ПЕРСОНАЛЬНАЯ ВЫСТАВКА АЛЕКСАНДРА ДАШЕВСКОГО. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Выставка состоит из двух серий, которые открылись в галерее с разницей в две недели (1-й и 2-й этажи). Такая дробность одного проекта, разделенного, тем не менее, на две самостоятельные истории, не случайна. И должна повторять раздробленность самих картин, которые состоят из множества холстов. Таким образом, единый проект предстает перед зрителями наподобие пазла.

В своем новом проекте художник остается верен однажды выбранному живописному стилю — это совмещение абстрактной живописи и фигуратизма. Для выставки в Anna Nova Дашевский отказался от сложных инсталляций и объектов в пространстве.

Вместо этого художник саму картину превращает в подобие минималистской скульптуры. Изображенные вентиляторы, бомбоубежища и почтовые ящики превращаются в некие рассыпающиеся структуры, с объемом, ритмом, положением в пространстве — как говорит художник, «эдакая картина мира в момент ее деконструкции».

Александру Дашевскому 34 года, он окончил Петербургский университет кино и телевидения, Академию художеств им. Репина. Учился живописи у художника Михаила Иванова. С 2005 года член IFA, с 2006 года член товарищества «Свободная культура», с 2006 года член общества любителей живописи и рисования. Автор трех персональных выставок в галерее Anna Nova. В прошлом году состоялась персональная выставка Дашевского «Бассейн» в Сеуле (Южная Корея). Участник Пусанской биеннале (Южная Корея).



АЛЕКСАНДР ДАШЕВСКИЙ. «ЛАМПА». ХОЛСТ, МАСЛО

Работы художника находятся в Музее нонконформистского искусства в Петербурге, музее «Царскосельская коллекция», «Эрарта» и других, а также в частных коллекциях в России, США, Германии, Англии, Франции, Голландии, Испании, Италии, Швейцарии и Израиля. ■