

ZIG ZAG С БИСТРОНОМИЕЙ

РЕСТОРАТОР МИХАИЛ ГЕОРГИЕВСКИЙ («ТЕСТО», «СУП ВИНО», «КИНГ-ПОНГ»)
ОТКРЫВАЕТ НОВОЕ ЗАВЕДЕНИЕ НА ГОРОХОВОЙ УЛИЦЕ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Фуд-эксперт из Нью-Йорка Натали Кортес и шеф-повар ресторана Серж Труто придумали меню, руководствуясь новым принципом бистрономии: гастрономическая кухня по доступной цене. По мере возможности шеф использует сезонные и локальные продукты без «стороннего вмешательства»: все соусы, маринады, хлеб, мороженое готовятся на кухне ресторана.

Отдельного внимания заслуживает бар, за который отвечает миксолог Игорь Зернов, известный по московским Tommy D и SIXTY. Коктейли представляют собой классические рецептуры в неожиданной интерпретации — твисты.

Интерьером занимался давний партнер Михаила Георгиевского и соавтор интерьеров «Суп Вино», «Тесто», «Кинг-Понг» Станислав Браславский — он живет в Германии. Дизайнер черпал вдохновение в современном Кельне, где осталось множество хорошо сохранившихся артефактов и архитектуры 50-х и 60-х годов прошлого века. Например, ручка на входной двери — реплика оригинальной дверной ручки 1950-х. Помещение ресторана разделено на две половины, есть небольшой зал — lounge, более домашний, с низкой мебелью, обоями на стенах и детской комнатой.

Большая часть мебели в ресторане сделана на заказ. В пространстве отсутствуют прямые углы, нет ни одного стандартного элемента, все восходящие поверхности идут под углом в четыре градуса. Паркетный пол — один из важных элементов интерьера: на укладку тиковых плашек нестандартной для торцевого паркета «елочкой» потребовалось больше полутора месяцев. Потолок, кроме декоративной функции, выполняет роль звукоизолятора, в помещении хорошая акустика.

За стеклянными дверцами в витринах находятся многочисленные предметы декора, к слову, не винтажные, хотя на первый взгляд кажется, что



фарфоровые совы и подсвечники попали в Zig Zag прямо с европейского блошиного рынка. Имеется пикантная деталь: в туалетной комнате есть гла-

зок, посмотрев в который, можно увидеть ретро-ripshow 1950-х. По словам авторов проекта Zig Zag, они сделали все так, как делали бы для своей квар-

тиры — не столько обращая внимание на стоимость материалов, сколько на качество, удобство, любовь к деталям и оригинальность. ■



БЕЛЫЕ НОЧИ В GRAF-IN НА КОННОГВАРДЕЙСКОМ БУЛЬВАРЕ ЭТИМ ЛЕТОМ ОТКРЫЛАСЬ СЕЗОННАЯ ВЕРАНДА РЕСТОРАНА GRAF-IN.

Отсюда совсем недалеко до Исаакиевского собора и Медного всадника, и можно отдохнуть на террасе с видом на цветущую зелень бульвара. Здесь подаются блюда европейской и азиатской кухни, авторские коктейли из натуральных ингредиентов и десерты собственного приготовления. Формат заведения позволяет

позавтракать с десяти утра хрустящим тостом и чашкой ароматного капучино, днем организовать деловую встречу за ланчем, провести вечер у камина.

В период белых ночей ресторан работает по будням до двух часов ночи, а по пятницам и субботам — до четырех утра. ■