

# Сочетание сочетаемого

## Ресторан Balzi Rossi

Анна Минакова |



**ВСЕ** смешалось в Balzi Rossi: здесь и буратта со свежими креветками и томатами конфи, и капучино из картофеля с белыми грибами под соусом из копченого сыра в кофейном облаке с соленым какао — за эти блюда отвечает итальянский шеф-повар Эмануэле Монджилло; здесь же чили-краб и разнообразные дим-самы — творения шефа Чонга, ведающего сингапурскими меню. Здесь повара и официанты говорят на английском, итальянском и французском языках (команду официантов привез с собой раньше работавший в Сен-Тропе и Куршевеле Патрик Бошар — управляющий рестораном), а меню существует только на английском. В Balzi Rossi вообще кажется, что находишься где угодно, только не в центре Москвы.

Тем не менее этот ресторан открылся именно здесь — в высотке на Кудринской площади. Оформление Balzi Rossi под стать меню — Тамара Дулова и ее дизайн-бюро «Салигрэм» дополнили и без того эклектичный «сталинский ампир» плетеной мебелью, стилизованной под садовую, и живыми растениями. Да так, что убедить себя, что находишься в знаменитой московской высотке, а не в средиземноморском саду, становится все сложнее. Прибавьте к этому иероглифы на вывесках у барной стойки, и вы окончательно забудете, что вы находитесь в шумном и безудержном мегаполисе.

Неведомым образом все в Balzi Rossi оказывается сочетанием сочетаемого. Здесь — вопреки всем законам природы — даже веранда работает круглый год.