

электрическое освещение, для чего рядом с Оперой воздвигли небольшую электростанцию. Морберг сдавал гостиницу в аренду, и в 1920-е годы арендаторами стала семья Юргенсов. Именно при них в отеле открылся шикарный ресторан «Римский погребок» — он был необычайно популярен не только благодаря изысканной кухне, но и из-за планировки залов и комнат в виде лабиринта. Здесь, по свидетельству современников, любил бывать Федор Шалапин.

В «Риме» останавливались знаменитые зарубежные в гости, в их числе и Иван Бунин — он приехал в Ригу в 1938 году, через пять лет после получения Нобелевской премии.

В 1944 году в здание попала бомба, но вскоре после войны его восстановили, и в 1954 году, уже в советскую эпоху, здесь открылась гостиница «Рига» — одна из лучших в СССР. А в 1967 году в гостинице начал работать первый в Латвии бар. Главным барменом стал Язепс Арбиданс — этот человек вошел в историю, благодаря тому, что создал первый в Союзе алкогольный коктейль. Вернее, два коктейля — мужской и женский, в состав которых вошел рижский бальзам. Кстати, именно эти исторические коктейли подавали в баре на открытии гранд-отеля Kempinski, а их автор был в числе приглашенных.

Гостиница «Рига» просуществовала вплоть до 2013 года. После того, как она стала собственностью Гагика Царукяна, в здании началась реновация — в тестовом режиме гранд-отель Kempinski начал работать с осени 2017 года.

В новом отеле под знаменитым брендом — 100 номеров, 40 люксов и один президентский люкс. Площадь каждого номера не менее 35 кв. м, а президентский занимает более 278 кв. м и напоминает дорогую квартиру из пяти изолированных комнат. В интерьере отеля — полированный мрамор,

деревянная мебель, изготовленная в Латвии, французские арт-объекты, живопись и графика. Здание отеля расположено на углу бульвара Аспазияс, поэтому из окон открываются разные виды, но все они впечатляют: Старый город, памятник Свободы, бульвар, здание Латвийской национальной оперы.

В дизайне интерьера ресторана Amber обыгрывается тема прибалтийского янтаря. Здесь господствует золотистая гамма с вкраплением алого и розового. За кухню отвечает шеф-повар Светлана Рискова — основатель и член правления Латвийского клуба шеф-поваров и лауреат премии «Балтийское кулинарное наследие». Она разработала специальное меню с акцентом на локальные продукты. Фирменное блюдо ресторана довольно сложное: это крокеты из филе латвийской щуки, запеченные в пчелином воске, с зеленым горохом, весенним луком, лимонным соусом, тимьяном и ореховым песто.

В отеле два бара — Grand Bar, куда, как ожидается, будут заходить театралы перед спектаклем в Опере (или после него) на бокал шампанского, и видовой Stage 22 на крыше.

А вот интерьер сигарной комнаты — Cigar Lounge — выдержан в армянском вкусе. Украшение лаунжа — настенные деревянные панели с национальными орнаментальными мотивами.

На первом этаже расположен и балльный зал — здесь высота потолков шесть метров. Это помещение с хрустальными люстрами, огромными панорамными окнами, стенами из полированного мрамора и дерева способно вместить до 300 гостей и имеет вытянутую форму, вызывающую ассоциации с модным подиумом. Рядом с балльным — пять конференц-залов под «музыкальными» названиями: «Соната», «Соло», «Симфония», «Анданте» и «Аллегро». ■



ЛОББИ УКРАШАЮТ ЛЮСТРЫ, ОСТАВШИЕСЯ ОТ ОТЕЛЯ «РИГА»



ЮНЫЕ БАЛЕРИНЫ ВЫСТУПИЛИ НА ОТКРЫТИИ ОТЕЛЯ, НАПОМИНИВ О ЕГО СОСЕДСТВЕ С ТЕАТРАЛЬНЫМ МИРОМ



СПА-КОМПЛЕКС ЗАНИМАЕТ 1300 КВ. М И СОСТОИТ ИЗ ПАРНОЙ, РАЗНЫХ САУН, 16-МЕТРОВОГО ЗАКРЫТОГО БАССЕЙНА, ПЯТИ КОМНАТ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОЦЕДУР, ТРЕНАЖЕРНОГО ЗАЛА И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ



ЯНТАРНАЯ ЦВЕТОВАЯ ГАММА ПОДДЕРЖИВАЕТ НАЗВАНИЕ РЕСТОРАНА AMBER



ЭТОТ ИНТЕРЬЕР НАПОМИНАЕТ О ШИКЕ 60-Х ГОДОВ ПРОШЛОГО ВЕКА

ФАСАД НОВОГО ОТЕЛЯ СОХРАНЯЕТ ИСТОРИЧЕСКИЕ ЧЕРТЫ ИЗВЕСТНОГО В ЛАТВИЙСКОЙ СТОЛИЦЕ ЗДАНИЯ

