

Проводник гастрономии

НОВОЕ РЕСТОКАФЕ «МАЯК»

Екатерина Тарасова



НА РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ОТКРЫЛСЯ НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ОТ РЕСТОРАТОРА И ШЕФ-ПОВАРА АНДРЕЯ СУЛИМЫ. ЗАВЕДЕНИЕ В ФОРМАТЕ РЕСТОКАФЕ СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ ПРЕМИАЛЬНУЮ РУССКО-АЗИАТСКУЮ КУХНЮ И ДЕМОКРАТИЧНУЮ ЦЕНОВУЮ ПОЛИТИКУ. СОЗДАТЕЛИ ПРОЕКТА ОБЕЩАЮТ ПОРАДОВАТЬ НИЖЕГОРОДЦЕВ БЛЮДАМИ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ КИТАЯ, КАМБОДЖИ, ВЬЕТНАМА И ТАИЛАНДА.

«МАЯК» расположился в старинном купеческом особняке — «Блиновском пассаже», построенном во второй половине XIX века по проекту петербургского архитектора Александра Бруни. Пожалуй, одной из главных притягательных деталей заведения являются массивные сводчатые окна, из которых открывается живописный вид на реку, близлежащие особняки на улице Рождественской и сквер у речного вокзала.

Основа концепции «Маяка» — это высокая кухня по доступной цене. Интерьер заведения разработан под стать этой философии: демократичный лофт сочетается в себе элементы роскошного ар-деко. Дизайном рестокафе занимался директор Cross Art Studio Роман Докукин. Нижегородской публике он известен по таким проектам, как ресторан Novo, галерея вкуса «Парк Культуры», Franky bar и бар «Медные трубы». «Маяк» рассчитан на 45 посадочных мест, в летний сезон это количество планируется увеличить за счет выставленных столиков на веранде. В палитре «Маяка» доминируют благородные

цвета: темно-бирюзовый, терракотовый, глубокий сапфировый. Взгляд моментально приковывает люстра в духе ретрофутуризма в центре зала. Хрупкие светильники в виде огромных мыльных пузырей контрастируют с грубыми кирпичными стенами. Изящный азиатский штрих интерьеру придают монохромные растительные узоры на стенах в стиле японской живописи суми-э. Важной деталью кухни «Маяка» можно назвать национальный японский гриль «робата», на котором готовят мясо, рыбу, овощи и морепродукты. «Робата» с японского языка дословно переводится как «у огня». Изобретение этого гриля приписывают рыбакам с севера Японии. Блюда, приготовленные таким образом, стали безусловным мировым гастрономическим трендом 2019 года, и «Маяк» стал первым заведением в Нижнем Новгороде, которое поддержало эту тенденцию.

Шеф-повар и идеолог проекта Андрей Сулима рассказал, что основой меню «Маяка» стали переосмысленные блюда,