

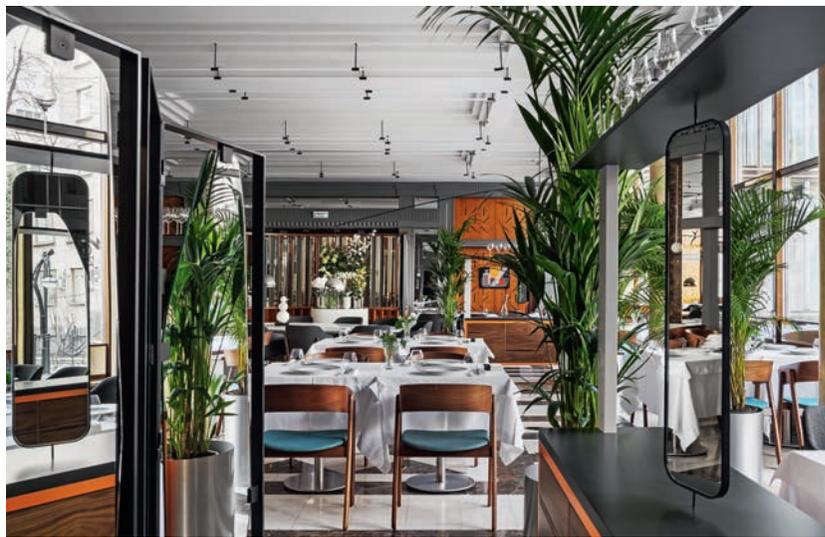
ОСОБОЕ МЕСТО

О новых залах Regent by Rico

Светлана Рысева |



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

«ЗАХОДИШЬ под навес с колоннами, в гостиницу, и там правее» — признаться, пока я шла по лобби гостиницы «Арбат», в голове мелькала мысль, что мои друзья, должно быть, тронулись умом, раз пригласили меня сюда: здание советской гостиницы из 1960-х, построенное для визитеров из братских коммунистических стран, не сильно изменилось внешне. Но от сердца моментально отлегло, стоило мне зайти внутрь ресторана Regent. Хотя, конечно, можно было догадаться, что для очередной локации Алексей Пинский выберет какую-то необычную точку в тайных закоулках Москвы, как он уже делал раньше, и, скорее всего, отремонтирует помещение со всем уважением к артефактам. Так и вышло: паркет елочкой отциклеван, штукатурка под мрамор отрихтована, двери из советского шпона отчищены. На стенах — картины художников.

Подавали в Regent всегда лучшие стейки и свежие морских гадов, на зависть. Главное правило кухни звучало просто: минимум ингредиентов, идеально выверенная рецептура блюд и высочайший уровень продуктов, отобранных вручную. В секретное место постоянно заходили обедать и ужинать персонажи разной степени важности — на руку камерная обстановка и возможность незаметно удалиться через второй выход в сад.

Ресторан открылся летом 2018 года, и сегодня, через полтора года, Алексей Пинский сообщает, что открывает еще зал на 80 посадочных мест и два VIP-зала с отдельным входом на 10 и 14 человек. Новое пространство сохранило стиль 1960-х и 1970-х, но дизайнеры бюро Wowhaus, отвечавшие за обновление, все-таки внесли туда изменения — добавили зеркальные поверхности, перегородку со смещенным радиусом, сделанную из стеклянных и деревянных ламелей.

Меню остается без изменений. По-прежнему стейки Prime компании «Праймбиф» — рибай dry aged, портерхаус, кот-де-беф. Вагю, тунца, лакедру и другие сезонные специалитеты везут прямо из Японии, гребешки и крабы — с Дальнего Востока, лангустины — с Фарерских островов, а сибас средиземноморский.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА