

## Vakh: свежий взгляд на грузинскую кухню

На Большой Зелениной открылся ресторан современной грузинской кухни Vakh. Название проекта сочетает в себе грузинский колорит («вах» в переводе означает «вот это да») и намек на европейские традиции (Вахх — имя древнегреческого бога виноделия). Шеф-повар ресторана Нана Месхия-Джгаркава, адепт мегрельской кухни, на основе аутентичных грузинских рецептов готовит традиционные блюда в современной авторской трактовке. Здесь делают хинкали калакури со свиной и говяжьей фаршем; с морепродуктами и мятным соусом; пекут хачапури по-мегрельски, по-аджарски и с четырьмя видами сыра, грушей и шпинатом. Подают грузинские мясные специалитеты: тушеную говядину с луком и чесноком — цвениани, обжаренные куриные сердечки — каурму, обжаренную с картофелем свинину — оджахури и рагу из курицы — чахохбили. За винную карту отвечает шеф-сомелье Орионис Эридани. Он считает, что важно избавить людей от стереотипов о грузинских винах и показать, насколько

разнообразно виноделие Грузии. Винная карта насчитывает более ста позиций: среди них — вина от крупных грузинских домов, совсем небольших виноделен и редкие вина из возрождаемых сортов винограда (оцханури сапера, царапи, цизца, будешурисебри). Вина Европы и Нового Света тоже подобрали с акцентом на современные тренды: редкие сорта, низкий градус и широкий выбор безалкогольных вин. Дизайн интерьера создала студия Raum Design. Он выдержан в натуральной гамме с черными акцентами и напоминает о путешествии по Грузии: здесь терракотовая плитка ручной работы, сухоцветы, соломенные элементы. Стильно выглядят детали: светильники, повторяющие формы извилистой трассы, соединяющей Владикавказ и Тбилиси, люстры из папье-маше, напоминающие белоснежные вершины. Очертания мебели, расположение светильников, пересечения труб рисуют силуэты гор, а центром двух залов служит трехметровая скульптура «Соль земли» из прокатанного металлического листа.

Алина Самойлова



НОВЫЙ



переоделись,  
но не переобулись

РЕКЛАМА

16+

