

Гастрономический круиз

РЫБНЫЙ БАР «БАРЕНЦ» НА УЛИЦЕ КОСТИНА

Екатерина Тарасова

В КОНЦЕ НОЯБРЯ НА МЕСТЕ РЕСТОРАНА «КАРАМЕЛЬ», ПРОСУЩЕСТВОВАВШЕГО ДЕСЯТЬ ЛЕТ, ОТКРЫЛОСЬ ЗАВЕДЕНИЕ СОВЕРШЕННО НОВОГО ФОРМАТА — SEAFOODBAR «БАРЕНЦ». В ЭТОТ РАЗ ВЛАДЕЛЬЦЫ РЕШИЛИ УДИВИТЬ НИЖЕГОРОДЦЕВ СЕВЕРНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНЕЙ



ПО ВСЕМУ ПЕРИМЕТРУ РЫБНОГО БАРА ВИСЯТ КАРТИНЫ МОРСКОЙ ТЕМАТИКИ, СПЕЦИАЛЬНО НАПИСАННЫЕ ДЛЯ ПРОЕКТА НИЖЕГОРОДСКОЙ ХУДОЖНИЦЕЙ НАТАЛЬЕЙ ЛАПТЕВОЙ



ОСНОВНЫМ КРИТЕРИЕМ в концепции «Баренца» стала демократичность. Создатели проекта сделали ставку на интересные и доступные предложения в меню, а также понятный для всех дизайн. Интерьер заведения напоминает убранство приморских таверн. Встречает гостей огромное панно с двумя рыбами, ставшее излюбленным фоном для фотографий. Под ним расположен роскошный диван «честерфилд» кофейного оттенка, в изголовье которого дизайнеры сделали яркий природный акцент — вереницу зелени в белых горшочках. По всему периметру рыбного бара висят картины морской тематики, специально написанные для проекта нижегородской художницей Натальей Лаптевой. Вообще в «Баренце» много объектов ручной работы, например бирюзовая плитка на барной стойке, лампа, изготовленная из морского каната, и настенная арт-композиция из ракушек. Особенно интересна игра со световыми решениями: большие «аквариумные» окна в вечерние часы бликуют золотистыми огнями, а на центр зала падает синий свет, похожий на сияние морского дна сквозь иллюминатор подводной лодки. Атмосферу бара также задает нестандартное музыкальное сопровождение. «В „Баренце“ получилось самое необычное музыкальное оформление. Мы пришли к нему неожидан-

но. У нас играет в основном русский рок: песни групп «Кино», «Ляпис Трубецкой», «Смысловые галлюцинации», Дианы Арбениной, Земфиры. Аналогов с такой музыкальной подборкой в Нижнем Новгороде и Москве мы не нашли», — рассказывает создатель проекта Александр Котюсов. В меню «Баренца» можно найти свежие новозеландские устрицы по привлекательной цене — 270 руб. за штуку, нежнейшие крабы опилио (750 руб.) и мурманские северные креветки на льду (от 850 руб.), которые благодаря «Баренцу» впервые появились в нижегородской ресторанной индустрии. Также в баре готовы порадовать гостей девятью разными блюдами с мидиями по средиземноморским рецептам (от 390 до 590 руб.). Особенно нравятся публике классические мидии в белом вине по-бельгийски (590 руб.) и мидии в соусе горгонзола (490 руб.). На «горячее»

предложение «русские суши» — ролл с волжским мраморным сомом (350 руб.). В дополнение к рыбным блюдам «Баренц» приготовил более 50 позиций крафтового пива от благородного бельгийского лагеря до мягкого российского стаута. На десерт предлагают традиционные бельгийские вафли с домашним мороженым и клубничным соусом (270 руб.), торт «Прага» (270 руб.) и «Тирамису» (270 руб.). Ланч в «Баренце» подают в японском и европейском стиле. В обед вы здесь можете попробовать такие сытные рыбные блюда, как морской окунь терияки, удон с овощами, хрустящую треску с кукурузным айоли и роллы с лососем и угрем. Для тех, кто предпочитает обедать мясными блюдами, предусмотрены курица терияки и мясо по-французски. Бизнес-ланч в рыбном баре обойдется в 315 руб. за два блюда и 380 руб. за три.