

Кухня с дымком

БАР «ГОРЯЧО» НА УЛИЦЕ ОШАРСКОЙ

Екатерина Тарасова

В ДЕКАБРЕ ИЗВЕСТНЫЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ GRILL-ПРОЕКТ «ГОРЯЧО» ОБРЕЛ СВОЕ МЕСТО. БАР ОТКРЫЛСЯ В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ В ТЕЧЕНИЕ ДЕСЯТИ ЛЕТ РАБОТАЛ КУЛЬТОВЫЙ КЛУБ-КАФЕ «БЕССОННИЦА». ОСНОВАТЕЛИ ОБЕЩАЮТ ПОРАДОВАТЬ НИЖЕГОРОДЦЕВ ДРУЖЕСТВЕННОЙ АТМОСФЕРОЙ И СЫТНЫМИ ПОРЦИЯМИ БЛЮД



«ГОРЯЧО» расположилось в старинном купеческом доме — бывшей гостинице, построенной в XIX веке. Здесь останавливались великие русские писатели Максим Горький и Антон Павлович Чехов. Дух гостеприимства не покинул этот особняк: авторы гастрономического проекта позаботились о том, чтобы детали интерьера создавали домашний уют. У стены ровно стоят полена для розжига смокера (универсальных угольных грилей), в открытой кухне видна работа коптильни, на зарезервированных столах стоят гипсовые свинки, похожие на копилки из детства, а рядом с баром стоит кофемашина в виде русского самовара — собственность

сооснователя проекта Дмитрия Степанова. Заведение рассчитано на 48 посадочных мест, в летний сезон это количество планируется увеличить за счет выставленных столиков на веранде и во дворе. Владельцы проекта изначально отказались от интерьера классической грильницы с брутальными черными стенами в пользу легкого терракотного лофта со вставками из светлого дерева и колоннами бетонного цвета. Дизайн бара делал давний друг «Горячо» архитектор Михаил Маслов. Особое внимание заслуживает свет в баре. Здесь он повсюду: желтый и праздничный — над открытым баром и в зале, холодный и сбалансированный — над главным столом для идеальных селфи и фуд-фото. Звучит новое заведение энергично, но с ностальгической ноткой по дискотекам начала 2000-х: в подборке можно встретить *Dereche Mode* и *Gorillaz*. Музыкальное сопровождение специально для этого проекта разработал Александр Бакунин — культовая фигура нулевых для всей музыкальной и радионной тусовки города. В «Горячо» нижегородцы приходят, в первую очередь, за свиными ребрами (450 руб.) и

фирменными бургерами (290 руб.), с которых четыре года назад и начинался проект. Любителям больших порций особенно придутся по вкусу сочный стейк от мясника (640 руб.) и стейк из тунца на гриле (789 руб.). На десерт в заведении советуют попробовать чизкейк с соленой карамелью и беконом (190 руб.) и чиа пудинг с овсяным молоком и малиной (220 руб.) Есть в «Горячо», и пока еще редкость для нижегородских заведений, завтраки. По субботам и воскресеньям с 10.00 до 14.00 вы можете насладиться тыквенной кашей с вареньем, творожной запеканкой, как в детстве, и сытной яичницей. Запивать субботу и томное воскресенье в «Горячо» советуют ароматным глинтвейном. С полудня посетителям предлагают бизнес-ланчи — салаты и супы, а также мясные и рыбные блюда, приготовленные на гриле и в смокере. Полный обед обойдется вам в 320 руб., из двух блюд — 290 руб. В баре много бутылочного крафта, преимущественно из Англии и России (от 240 руб. до 280 руб.). Гостям предлагают разнообразные эли (IPA и APA), русские имперские стауты, лагery, безалкогольное пиво и сидры.