

НАУЧНО-ФАНТАСТИЧЕСКИЙ БАР

УЛИЦА РУБИНШТЕЙНА ПОСТЕПЕННО ПРЕВРАЩАЕТСЯ В БАРНО-РЕСТОРАННУЮ — ЗА ПОСЛЕДНИЙ ГОД-ДВА ЗДЕСЬ ОТКРЫЛОСЬ НЕМАЛО НОВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ПЛЮС К ТЕМ, ЧТО УЖЕ РАБОТАЛИ.

Если бы еще и сделать ее пешеходной, потому что ни проехать, ни припарковать здесь невозможно, тогда можно было бы оценить ее особую атмосферу и дефилировать между ресторанными террасами, которые в теплый сезон установить удастся пока немногим. Но убрать отсюда транспорт — это, пожалуй, из области фантастики. Кстати, не чужд научно-фантастических идей и новый Tesla Bar, названный в честь Николы Теслы — эксцентричного человека со странностями и выдающегося изобретателя. Возможно, поэтому Tesla Bar позиционируется как «коктейльный бар с интересной едой и му-

зыкой, где не боятся экспериментировать и удивлять».

Интерьер создала Наталия Спечинская, владелица бара. Здесь присутствуют детали, напоминающие о стиле стимпанк с его аллюзией на викторианскую Англию и различные аппараты и механизмы того времени, сверкающие начищенной медью и полированным деревом. Самым ярким декоративным элементом является диджейская стойка.

В барном листе числятся авторские и неоклассические коктейли, а разделы названы именами ученых. В меню, кроме тапасов и снеков, представлены полноценные блюда. ■



ВИННЫЙ ТУР НА БОЛЬШОЙ КОНЮШЕННОЙ

ОТКРЫЛСЯ ВИННЫЙ БАР И МАГАЗИН LE TOUR DE VIN. ЭТО СЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС ОТЦА И СЫНА — ОЛЕГА И НИКОЛАЯ ФИЛИППОВЫХ.

Они много путешествуют и давно увлекаются вином, а свой бар создавали «по мотивам» крошечных кафе на Монмартре и в Брере, где хозяева знакомы с большинством гостей. Также в Le Tour de Vin почти каждый вечер можно встретить владельцев в фартуках, беседующих с посетителями о вине и жизни. Здесь всего двенадцать столиков, мебель темного дерева, диваны, обитые темно-зеленым бархатом, и небольшая барная стойка. На стенах из беленого кирпича — черно-белые фотографии. Архитектор Ирина Черникова сделала акцентом пространства высокие винные шкафы, выбрав направленное, но не слишком яркое освещение.

В баре собрано более 200 наименований вин со всего мира. Сомелье постарались охватить максимум стран и винодельческих регионов: от самых популярных до мало известных на российском рынке. Составляя меню, авторы концеп-

ции также думали о вине. В итоге получилась некая квинтэссенция классических «винных» закусок: тапас, брускетты, карпаччо из говядины, несколько видов тартара, сыры, вяленое мясо, паштеты и легкие салаты. ■



ВСЕ ОТТЕНКИ РОЗОВОГО

8 МАРТА

В ГРАНД-ОТЕЛЕ

«ЕВРОПА»

ПОД ВИТРАЖНЫМИ

СВОДАМИ

ОДНОИМЕННОГО

РЕСТОРАНА ПРОЙДЕТ

ПРАЗДНИЧНЫЙ

БРАНЧ С РОЗОВЫМ

БУФЕТОМ

И РОЗОВЫМ

ФРАНЦУЗСКИМ

ШАМПАНСКИМ LEON

LAUNOIS.

Гостей ждут устрицы, икра, европейские, азиатские и русские блюда, шоколадный фонтан, а изюминкой вечера станет розовый буфет, элегантно накрытый шеф-поваром Йеном Миннисом «в честь прекрасных дам». Здесь будет множество вкусных изысков всех оттенков розового — лосось, маринованный со свеклой, свежие салаты, рахат-лукум, пирожные, трюфели, панакота, капкейки, печенье «мадлен» в форме ракушек, воздушный зефир, свежая клубника, малиновый торт, всевозможные ягоды, целая рощица «деревьев» из печенья макарон и свежей клубники, меренги, клубничный чизкейк и другие деликатесы. ■