



МИХАИЛ СОЛУНИН



КАК ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА ЗДЕСЬ ВЫСТУПАЮТ САМЫЕ НЕОЖИДАННЫЕ ВЕЩИ: СТАРЫЙ ДОРОЖНЫЙ ЗНАК, СТОЛЯРНЫЕ ЯЩИКИ, КЕРОСИНОВЫЕ ФОНАРИ

близкий к гранжево-гаражному, как его характеризуют сами создатели проекта. Из других уникальных предметов декора: два стола из «Нижполиграфа» возрастом более ста лет, разобранный старый пол из спортзала, уникальная антикварная разномастная керамическая плитка, собранная по всей стране и зарубежью, барная стойка и столешницы — доски из ДК им. Джержинского... Вся мебель при этом функциональная, все поверхности, даже старые, тщательно обработаны лаком и совершенно безопасны. Как элементы декора здесь выступают самые неожиданные вещи: старый дорожный знак, столярные ящики, керосиновые фонари, даже старая сушилка для рук, пусть и в идеальном рабочем состоянии, воспринимается как арт-объект. Арт-объектами являются и постеры, размещенные в рамках авторской выставки, которые будут постоянно здесь проводиться, равно как и разнообразные музыкальные проекты. В плане кухни «Салют» — это в первую очередь доступный по цене и близкий по ингредиентам стрит-фуд. Ставку сделали на качественное сырье и технологии приготовления. Основной компонент — мясо — поставляет одна из ведущих российских компаний, а котлеты для бургеров здесь готовят из свежей мраморной вырезки. Другие составляющие также заготавливаются здесь самостоятельно

на фабрике-кухне: малосольные и соленые огурцы, два вида булочек, фирменные соусы. Меню «Салюта» в буквальном смысле наглядно демонстрируется гостям — оно размещено над зоной приема и выдачи заказов, а о готовности заказа сообщает электронное табло. Сдержанное меню компенсируется тем, что блюда для истинных ценителей мяса готовятся исключительно на углях, и вкус получается отменный: классический бургер с котлетой (210 руб.), стейк-бургер (250 руб.), бургер с курицей (180 руб.), стейк из мраморной говядины с малиновым соусом (250руб.) или ребрышки с соусом-барбекю (250руб.). Для сторонников вегетарианской кухни предлагают «Веган бургер» с тофу и портобелло (160 руб.). Также в меню предусмотрены дополнительные компоненты к основным блюдам: картофель фри с шестью вариантами соусов (40руб.), кукуруза, приготовленная на гриле (100руб.) и, что важно для любителей супов, в обеденное время тут можно отведать ароматный бульон с гренками (в составе бизнес-ланча с 12 до 16 часов по будням). Еще одна принципиальная деталь — блюда готовятся лишь при наличии достойного качества продуктов: другими словами, если на рынке не будет сладкой спелой кукурузы или отборных портобелло, вам предложат иную позицию меню, о чем уведомят во время заказа.

Помимо бургеров в «Салюте» представлен большой выбор крафтового пива и марок отечественных вин, дегустации которых проводятся регулярно в рамках выходного дня. Кроме того, здесь готовят натуральные густые молочные коктейли (140 руб.), которые подаются в стеклянной банке. Оригинальной подачей, к слову, отличаются и бургеры — тарелки заменены на эмалированные подносы, что в любой другой обстановке выглядело бы странно, зато в атмосфере «Салюта» гармонично.



МИХАИЛ СОЛУНИН