

На Рубльовці відкрився ресторан-особа

Автор: Марія ОПУСОВА, rationalfeed.net
12.05.2012 18:23 -



У продовження тенденції розвитку жанру заміської індустрії в 18 км від МКАД по Рубльово-Успенському шосе, на території селища Лапіно, відбулося відкриття клубу-ресторану Pinkerton. Щоб здивувати розпеченого гостя в одному з найелітніших місць Підмосков'я, автори "Пінкертон" поставили завдання створити ресторан-особу, що не підкоряється шаблонам і що володіє власним стилем і характером.

Цікаво, що ідейним натхненником став відомий у XIX столітті сищик Алан Пінкертон. Його амбіції, талант і девіз "Ми ніколи не спимо" задали атмосферу і настрій ресторану.

Поєднання меблів з чорного дерева з білосніжними скатертинами, бордовими шторами і виблискуючими люстрами з кристалами Swarovski дає ефект помірної розкоші, що межує з витонченістю і почуттям міри. Світлове оформлення і ретельно підібрані деталі інтер'єру "грають" з гостем, інтригуючи і обманюючи його: справжній револьвер на барній стійці виявляється попільничкою, газети на стовпах - це так звані колони Чикаго, а старовинні фотоапарати - всього лише лампи!

Простір організований за моделлю англійського клубу: тут можна відчувати якусь спільність, обговорюючи питання на порядку денному, не позбавляючись при цьому відчуття особистої території, коли хочеться насолодитися самотою і хорошою сигарою.

Кухня ресторану - вірність життєвим пріоритетам успішних джентльменів і справжніх леді: смачно, якісно і красиво. Не дивлячись на 20-річний кулінарний досвід, шеф-кухар Олексій Овчинніков перебуває в постійному пошуку смакових шедеврів. Авторська фантазія, дотримання технологій і якісні продукти утворюють гармонійний синтез. Теплий салат з морепродуктами (650 руб.) має зовсім інший смак, якщо всі інгредієнти для нього привезені з Італії. Особлива гордість ресторану - справжня дров'яна піч, в якій готується автентична італійська піца з італійської муки і на мінеральній воді. Для тих, хто звик до стейку в класичному вигляді, коли м'ясо обволікається хрусткою скориночкою, залишаючись ніжним і рожевим всередині, тут використовують піч Jospier. Особливої уваги заслуговують чудові десерти, приготовані у власній кондитерській. Багато гостей повертаються сюди заради чудової панакоти на кокосовому молоці і домашнього чизкейка. [Рецепт панакоти](#) - справжня гордість закладу. Ще одна гордість закладу - винна карта, складена з кращих, ретельно відібраних сортів напоїв зі всієї Європи.

Безперечною гідністю ресторану можна назвати мотив пошуку і прагнення до постійних відкриттів. Кулінарні гастролі шеф-кухарів і бариста з світовим ім'ям внесуть різноманітність в меню і здивують гостей несподіваними подачами і поєднаннями. Із

На Рубльовці відкрився ресторан-особа

Автор: Марія ОРУСОВА, rationalfeed.net
12.05.2012 18:23 -

заходів плануються тематичні вечірки (кубинська, новорічна, футбольна), візити діджеїв і виконавців живої музики. В майбутньому відкриються веранда, окрема парковка, а для маленьких відвідувачів - дитяча кімната. Вранці по неділях йтимуть спектаклі для дітей, а вдень - дискотеки для підлітків.

Враховуються і сучасні чайні тенденції: у ресторані діє ексклюзивна карта елітного китайського чаю, що складається з 25 позицій. Чайний майстер дасть рекомендацію, який чай краще підійде, і приготує його в кращих китайських традиціях. Також гості ресторану можуть замовити ароматний кальян.

Завдяки своєму благородству в поєднанні з відчуттям гумору і легким флером загадковості, Pinkerton вже встиг знайти своїх шанувальників, що стали постійними гостями. Тут дуже поважають кожного відвідувача, тому немає нічого дивного в тому, що будь-яка страва може бути приготовлена індивідуально - так, як ви цього захочете.

Подібно до справжнього англійського клубу, в "Пінкертоні" з рівним комфортом можна вести невимушену світську розмову, насолоджуватися відпочинком з близькими людьми, влаштовувати романтичні зустрічі і вирішувати ділові питання світового масштабу далеко від шуму і столичного гармидеру.