«THE САД»: субтропики для гурманов

Автор: Administrator
30.04.2011 00:00

У этого ресторана в центре Москвы есть две характерные особенности, которые выгодно отличают его от других подобных заведений столицы: наличие в ресторане настоящего сада из экзотических субтропических растений и один из известных шеф-поваров Москвы - Адриан Кетглас.

Ресторан довольно большой - на 200 посадочных мест, один из его залов представляет собой типичную оранжерею. Гости ресторана, которые попадают в этот зал, испытывают огромное удовольствие от необычной атмосферы комфорта и релакса. За огромными окнами ресторана - привычный пейзаж мегаполиса, а в ресторане - райский сад из пышной зелени. В нем уже поселились птицы, которые летают и поют над головами посетителей.

Интерьер сада создан по принципам французской садово-парковой архитектуры. Всевозможные экзотические растения растут в многочисленных кашпо и кадках, среди них есть пальмы и орхидеи. Одна из стен увита плющом, рядом журчит маленький фонтан. Особый интерес у гостей ресторана вызывает стол, который находится в беседке, окруженной цветами пасифоры. Ресторан можно по праву назвать местом для энергетической подпитки и снятия психологического напряжения. Система орошения помогает создать тропический микроклимат, который необходим растениям. Процесс пребывания в ресторане по своему эффекту можно сравнить с SPA-процедурами. За состоянием оранжереи следят профессиональные фитодизайнеры.

Основной зал ресторана представляет собой большое открытое пространство, он тоже наполнен зеленью и имеет огромные панорамные окна. Предназначен зал для размещения больших компаний из 8-10 человек. Особенно много столов расположено перед сценой. Здесь будут проходить выступления артистов. Хозяевами ресторана являются Иван Ургант и Александр Цекало. Участие в этом проекте шеф-повара Адриана Кетгласа говорит о том, что в ресторане еще и вкусно готовят.