



«Лофт» - восстановленное кафе на Лубянке, которое после глобальной реконструкции получило более строгий имидж и добавило в меню большое количество новых интересных позиций.

Хотя, при ближайшем рассмотрении становится очевидным, что все изменения ограничились в основном обыкновенным переодеванием. Если говорить образно, то «Лофт» просто снял яркий летний наряд и облачился в сдержанный и деловой светлый костюм. Нету больше красных балок, ковриков на полу и стульев на тоненьких ножках. Светлое дерево, обивка кресел в сливочных тонах, стены в полосочку и строгий черный бар. Но под любым нарядом скрывается какой-то смысл. У кафе «Лофт» — это еда и вид на Лубянку.

Шеф-повар остался тот же - Дмитрий Париков. Поэтому меню по-прежнему содержит много старых хитов, таких как салат из помидоров с авокадо, суп-пюре с грибами, филе телятины с драниками и тыквенным пюре. Главное нововведение — появление в меню новых блюд – пасты, суши, роллов. Пасту делают здесь же - на кухне «Лофта». Однако делают довольно странно. К примеру, фетучини (по сути- длинные плоские ленточки) снабжены в меню рагу из зайца, но на самом деле выполнены в форме плоских прямоугольников, а к тому же подаются вовсе не с рагу, а с маленькими, по текстуре очень упругими кусочками мяса в большом количестве масла.

Еще одна новинка в меню - авторские блюда по рецептам постоянных гостей. Конечно, их имена держатся в секрете. Это, например, винегрет из отварных овощей с анчоусом, в котором ингредиенты нарезаются по-фирменному - огромными ломтями, и картошка, и свекла, и морковь. Вызывающий вкус анчоуса, конечно, оппонирует всем остальным составляющим, связывая их в единую рыбно-овощную тему, однако привычной винегретной гармонии при таком способе нарезки достичь невозможно. Довольно оригинальная подача фирменной овсяной каши по-калязински из меню завтраков - обязательными дополнениями являются кубики зеленого яблока, мед и сливки, но сервируются они отдельно.