## «Harper's Bazaar Bar»

Автор: Administrator 27.03.2012 18:42 -



В пример, поданный Аркадием Новиковым, своё совместное с издательством глянцевого брендового журнала Independent Media заведение, открыл и Андрей Дэллос. Это новый Harper's Bazaar Bar с неоднозначным форматом, несмотря на наличие эффектного «деллосовского» интерьера. Трёхгорную мануфактуру характеризуют высокие потолки с имитацией вековых балок и стены из красного кирпича. Люстры под старину оснащены оригинальными подвесками, отражающимися в великолепных зеркалах с патиной. Фотокартины на стенах с изображениями Диты фон Тиз и Милы Йоввович, нарисованы красками.

Режим работы заведения — не более двух ночей в неделю. Вскоре здесь заработает лифт, который соединит шумный «Маноном» с Bazaar Bar. Качеству и подаче блюд здесь уделяют особое внимание, а основное меню лаконично объединило сразу несколько самых популярных московских кулинарных хитов. Это салат с бурратой стоимостью 1150 руб., роллы «Калифорния», стоимость их — 150 руб. Помимо этого в меню обязательно присутствует бургер — 400 руб., пирожки из соседской «Бочки» - 150 рублей, а на десерт — мороженое в шариках, стоимость одного шарика — 250 руб. В заведении предлагается коктейльная карта авторской разработки.

Правда, модным барышням нужно быть аккуратнее. Деревянный пол в заведении выполнен настолько натурально под старину, что острые шпильки модных дамочек рискуют навеки увязнуть в его «натуральных» щелях и трещинах. Тем и примечательно это место, ориентированное именно на такого рода гостей, имя каждого тусовочного гостя при посещении заведения, на весь зал выкрикивает Анатолий Ляпидевский — известный промоутер. Алкоголь и еда здесь стоят баснословно дорого — рюмка водки на столе и солёный огурец будут стоить 550 руб. Здесь не едят, здесь, в основном, пьют алкоголь в чистом виде, потому что смешивать коктейли для пары сотен гостей даже штат барменом не успевает.