



Городское кафе «Молоко» можно назвать многопрофильным. Здесь можно попить очень неплохо приготовленный кофе, а можно поесть борща, но не простого, а, к примеру, с копченой олениной, или заказать сибас, или просто зайти и попить коктейль. Но давайте по порядку.

Кафе расположено в районе Кузнецкого Моста, вблизи от Петровки и Дмитровки. Наши бабушки и дедушки ходили в это место, правильно, за молоком, потому как когда-то здесь размещался магазин «Молоко», старорежимный во всех отношениях. Стиль владельцев кафе узнаваем настолько, что его не удалось спрятать даже за попытку позиционировать заведение как кофейню. Очень уж все это напоминает «Карабаса» и «Луч» из тех же рук. Узнаваемы кожаные диваны и барная стойка монументальной конструкции. Однако добавлено света за счет витринным окнам, открытым настежь и подсвеченным дневным светом.

Коктейли в «Молоке» смешиваются под неусыпным надзором Павла Кузовкова. Попсовый «Мохито» обойдется вам в 490 рублей. Столько же возьмут за не менее популярный Long Island. По 340 и 390 рублей соответственно стоят классические Negroni и Old Fashioned. Постоянные почитатели коктейлей от Кузовкова наверняка узнают его фирменные Old Boy (490 руб.) и Easy Tiger (440 руб.).

Весьма любопытна и кофейная составляющая заведения. Руководит ей, к слову сказать, тот же Павел Кузовков. И вот здесь есть место интриге, но сначала о ценах. Ристретто вы можете получить за 120 руб., а вот за Cafe Melange с вас потребуют 210. Из разновидностей впечатляет кофе с алкоголем, коему посвящен целый раздел меню. Но самым интересной является альтернатива процесса заваривания – либо Hario, либо то же самое, но в вакууме.

С едой все проще, и все же не банально и вполне съедобно. Привязки к сезонным продуктам нет. Шеф-повар заведения – Алексей Козырицин.