«Гюго»

Автор: Administrator
28.09.2012 00:00



Жители столицы России французскую кухню не особенно жалуют, поэтому смелости ресторатора и повара Эрика Ле Прово в дуэте с клубным промоутером Андреасом следует отдать должное. По выходным дням, например, к услугам клиентов работает караоке-пати, а ежедневно вечером публику развлекают диджеи. Привлекает посетителей и гигантских размеров шикарный аквариум, с обитающими в нём устрицами.

Меню радует, буквально, при взгляде на его титульный лист, где в ассортименте можно выбрать целый набор, составленный из морских гадов разного калибра. Луковый суп стоимостью в 360 руб. испорчен чернотой обугливших гренок и немного горчит. Рийет из кроличьего мяса стоимостью в 500 руб. отталкивает своей бледностью и «аристократической» холодностью. Улитки эскарго (6 шт. за 400 руб.) укрыты чесночным соусом, в котором ещё плавают и какие-то непонятные кусочки, более схожие с фрагментами пересушенного гриба.

Привлекает внимание тяжёлая роскошь кряжистых диванов и вычурных люстр, выполненных в буржуазном стиле, который удачно дополняют и подчёркивают тяжёлые занавески. Правда, среди всей этой буржуазной круговерти посетителей не очень много, лишь несколько столиков заняты чиновными лицами, проживающими в «Президент-отеле». Смотрится это заведение гораздо менее презентабельно, нежели ранее существующий Carre Blanc.