



«Chips» - старомодное заведение многопрофильного типа, которое открыл Аркадий Новиков за углом от феерического пивбара «Камчатка» и прямо напротив «Куршевеля». Пока оно работает как ресторан, а со временем предполагается развивать барное и клубное направление. Название связано, скорее, не столько чипсами (хотя жарят их тут из картофеля, кабачков и баклажанов, и приносят гостям в кулке в виде комплимента с йогуртовым соусом и огурцами), сколько с будущими вечеринками, которые будут проводиться в четверг, пятницу и субботу (т.е. это - аббревиатура из названий этих дней).

Интерьер напоминает одновременно все кафе «Гинзы» и «Джу-Джу»: такие же оголенные кирпичные стены, рогатая голова буйвола, березовые дрова в поленице, салфетки на ступеньках стремянки, раритетный паркет со старыми досками, «играющими» под ногами, открытая кухня со свисающими с потолка свиными ногами и многочисленной утварью. Меню представляет собой невероятную смесь из всего на свете, однако разумнее всего будет заказать какой-нибудь ти-бон или рибай, так как повара вряд ли испортят мясо на гриле.

А вот с остальными продуктами здесь поступают довольно безжалостно. Например, «Тортина с ростбифом» - это наваленная на кусок хлеба гора ростбифа, обильно сдобренного горчичным соусом с пряными травами, а лечо – это холодный, прямо из холодильника гарнир, с запахом печеных овощей. Можно порекомендовать карпаччо из оленя, которое хоть и дороговато, но зато старорежимная «объемная» порция на листьях салата сохраняет качество отмеренного щедрой рукой мяса, политого трюфельным маслом. Зато рагу из кролика с равиоли настолько солёное, что кажется, будто в нём не диетическое мясо, а какая-то селедка, а полупрозрачный соус средней густоты так и хочется назвать совдеповским словечком «подлива».

В общем, если бы не периодически появляющийся здесь Новиков, традиционно объезжающий свои владения, было бы невозможно поверить, что Chips принадлежит ему.