



Когда-то здесь размещался ресторан Zebra Square, и все же помещение для ресторанного заведения здесь не совсем удобно, поскольку делится на две зоны большой площади, уходящие от входа направо и налево. Обе эти зоны получают автономными. Повернув налево, мы оказываемся в большом саду и частично на импровизированной улице. Торшеры здесь выполнены в форме уличных фонарей, а фотообои на стенах создают впечатление увитой виноградными лозами кирпичной кладки.

Если же свернуть направо, то попадаешь в более легкий интерьер, столики здесь опираются на ножки-домкраты, лавки подозрительно напоминают школьные козлы, абажуры поистине гигантских размеров. Вдоль стен - ряд кабинок со шторками для самоизоляции.

Концепция "Прожектора" в том, что тень от него дарит предметам новую жизнь: барные стулья раскачиваются на пружинах от старых кроватей, разобранный паркет становится столешницей, а старый распиленный буфет обретает вторую жизнь в виде барных полок. Кстати, барышням в капроновых чулочках следует подходить к барной стойке с большой осторожностью - она обита старыми досками.

Небанально представляется посетителю меню. Карта вин вложена в "Синюю книгу алкоголика", обычное меню - в "Книгу современной домохозяйки". Сама еда продолжает выбранную концепцию. Всем этим заведует известный еще по заведению "Барбара Бар" Максим Мясников.

Если вы закажете кабачково-баклажанную икру, вам принесут цветочный горшок. Под сухой до хруста посыпанной сверху землей (бородинский хлеб) прячется та сама икра, а сверху вы обнаружите совершенно съедобные анютины глазки, растущие в этом горшке. Цена сего удовольствия 280 рублей. Ровно на сто рублей дороже вам обойдется итальянское ризотто со спаржей. На протяжении всего кулинарного действия повара продолжают видоизменять старое и перевоплощать его в новое. Однако все это в меру и совершенно не раздражает.