



В прошлом году открылся ресторан Рафинад, на этом месте ранее находился ресторан русской кухни с элементами *haute cuisine*.

Интерьер и атмосфера

Ресторанный комплекс находится в особняке на Покровке. На его входе вывеска «Рафинад. Бар. Ресторан. Караоке», которая вначале не настраивает на гастрономические приключения. Но это не так. На самом деле караоке находится в изолированном от общего пространства зале. В этом заведении сразу бросается в глаза беленый кирпич и черная мебель. Скорее всего, этот лаконичный контраст должен служить выгодным фоном яркой авторской кухни. Здесь шеф-повар является победителем российского отборочного тура на главный международный конкурс поваров *Bocuse d'Or*. В этом заведении могут заинтересовать многие предметы интерьера. В воздухе парят котелки, выполняющие функции плафонов, над нарочито потертыми столами. Функцию настольной лампы выполняет заяц на столе, и под потолком висит огромная кристаллическая решетка.

В массивные раритетные деревянные рамы помещены огромные арочные окна. На стенах ресторана Рафинад развешаны грифельные доски, на которых написаны строчки из песен, а не из меню *daily specials*. Все эти элементы интерьера говорят о том, что «сладкое» название ресторана не имеет никакого отношения к сахару, а больше напоминает рафинированность потенциальной аудитории.

Кухня и меню

При создании концепции заведения и, в частности меню, совладельцы учитывали оптимальное соотношение стоимости и качества, и старались посетителям предложить гастрономически ценную кухню. Здесь ужин из трех перемен будет стоить примерно 1500 рублей. Безусловно, это дороже, чем в сетевых заведениях, но намного дешевле, чем в ресторанах такого уровня.

Но, на завтраки и обеды действуют выгодные предложения.

Завтрак из кофе с круассаном обойдется в 50 рублей, а пообедать можно от 250 до 400 рублей.

Игорь Сусь – шеф-повар ресторана уделяет большое внимание современной кухне. В основном меню ресторана есть такие блюда, как: подкопченный угорь с водорослями чука и маринованным лососем на морском воздухе (490 руб.), ягненок на косточке с овощным соте и картофельными нитями под сливовым соусом на луговых травах (890 руб.), суп-капучино из белой фасоли с панчетой и пудрой из белых грибов (420 руб.), морские гребешки с кремом из каракатицы в яблочном сидре (520 руб.). Следует отметить, что при подаче благодаря «спецэффектам», блюда принимают неожиданные формы.

Скоро здесь планируют реализовать проект show kitchen. Шеф-повар будет не только готовить блюда, но и общаться с посетителями, проводить мастер-классы, отвечать на вопросы, а также сами гости смогут готовить.