



В феврале 2008 года на Никольской улице открылся ресторан Cristal Room Baccarat. Ресторан, расположенный на втором этаже московского Maison Baccarat, спроектировал легендарный дизайнер Филипп Старк. Раньше в старинном особняке находилась Аптека №1, которая в Москве известна как аптека Феррейна. Здание аптеки в формах эклектики было сооружено по проекту А.Э. Эрихсона в 1894-1899 годах.

Статуи установлены над колоннами второго этажа, благодаря ним подчеркивается пластика фасада. Монументальное здание приобрело легкость и торжественность из-за больших окон, через высокие венецианские стекла которых беспрепятственно проникают солнечные лучи, создающие потрясающие визуальные эффекты. Дизайнер использовал их в

оформлении нового ресторана  
Cristal  
Room  
Baccarat

Также для этого заведения дизайнер создал эксклюзивную люстру, которую можно назвать настоящим его украшением. На гранях люстры с невесомыми формами таинственно играет мерцающий свет, который причудливо отражается от дымчатого и розового хрусталя, и таким образом, пространство заведения превращается в волшебный зал сказочного дворца. В центре большого города открылся уголок романтики, в котором вы сможете расслабиться и отдохнуть, и побаловать себя изысканными блюдами от шеф-повара Мишеля Ленца.

В этом заведении новый шеф Эммануэль Ру, его кухню можно называть французской только по происхождению, но, на самом деле это воплощенный космополитизм. Французская кухня уже давно не принадлежит одной нации, поскольку уже завоевала весь мир. Кухня нового шефа Эммануэля Ру представляет собой сочную, яркую живопись импрессионистов, создававших на пленэре в Провансе, в котором он родился.

Последнее время Ру работал в Марракашене, поэтому изобилие пряных вкусов непременно будет присутствовать

в  
московском меню.

Шеф-повар обещает познакомить с настоящими новыми вкусами, чтобы расширить представления о кулинарии. Среди таких блюд – бобы тонка, которые только по форме напоминают бобы, а в действительности это семена душистого диптерикса – дерева, растущего в тропиках. Блюдо аккомпанирует жареному филе барабульки, которое подается с морскими водорослями и фенхелем. Этому гарниру уместную «кислинку» придает цедра лимона.

Также нельзя не обратить внимания на соусы шеф-повара, в которых Запад встречается с Востоком. Такой дар моря как рыбу тюрбо шеф припускает в молоке, дополненном ароматом кардамона, и подает с огурцами, обжаренными со стеблями сельдерея и с эвкалиптом. Эммануэль к своей работе относится как к творческой профессии, поэтому ему не интересно просто накормить. Например, филе ягненка, завернутое рулетом в грудинку и обжаренное, он поддет вместе с пюре из черных оливок с анчоусами, помидорами конфи и капонатой из баклажанов.