



Антикварные чугунные печи были приобретены еще до появления помещения на Большой Никитской. В этом помещении создавали брутальный интерьер с серыми стенами и с живым мхом на них, отталкиваясь от этих уникальных печей. В заведении установлены фантастические панорамные окна, которые поднимаются в летний период, и после этого ближайшие к ним столики оказываются на летней веранде.

Только один недостаток, поскольку сейчас открывается вид на стройку, но для Большой Никитской это перманентное, привычное явление. С самого порога ощущается характер «Уголька», только со второй попытки удастся открыть тяжелые двери. В интерьере сочетается металл, бетон и дерево, то есть все то, что, во-первых, должно взбодрить москвичей и гостей столицы, утопающих в мягких диванах, а, во-вторых, не отвлекаться от главного – кухни Уильяма Ламберти.

### **Меню.**

В московском ресторане Уголек предлагается лаконичное меню, несмотря на то, что оно немного больше, чем в культовом ресторане Ламберти и Тютенкова, в Uilliam's. Организаторы заведения считают, что «толстое меню это не современно». При составлении меню специалисты учитывали кулинарные свойства чугунных печей, к примеру, в таких печах можно довольно долго томить мясо.

Поэтому классический бургер в этом заведении приобрел абсолютно новое исполнение, то есть в него кладут целый кусок мяса вместо традиционной котлеты, который томился в печи в течение 4-х часов, до тех пор,

пока не начал распадаться на волокна. К этому мясу подают маринованные овощи. Также такие овощи великолепно оттеняют осьминога на гриле, к которому подается соус на основе японского апельсина и сои. Из холодных закусок нельзя не отметить куриный паштет. Блюдо нежное, с кислинкой подается с двумя видами хлеба, подсушенного на гриле.

### ***О работе ресторана.***

Следует отметить, что создателям «Уголька» удалось отлично обучить персонал. Каждое блюдо официанты могут выгодно презентовать, и при необходимости могут порекомендовать вино к нему, а бармены красиво рассказывают о том, что их кофе один из самых лучших в районе. Только многим гостям «Уголька» неизвестны повара, поскольку не в центре ресторана, а в дальнем конце заведения находится открытая кухня с легендарными печами. В этом месте находится всего несколько столиков, позволяющих наблюдать за волшебством приготовления великолепных блюд, которые селебритиз старается отведать вечером в пятницу. Кстати, только селебритиз еще до официального открытия заведения были первыми дегустаторами «Уголька». Московский ресторан Уголек был открыт без лишнего пафоса: после нескольких дегустаций ресторан распахнул свои двери для всех желающих и совершенно бесплатно угощал их в первый вечер.

Примерно в течение месяца сформировалась аудитория заведения, и сейчас нужно за 2-3 дня бронировать места, чтобы отдохнуть здесь в пятницу или в субботу вечером. Поэтому создателям заведения приходится думать о дальнейшем его развитии. Они планируют уже весной на втором этаже открыть еще один ресторан прямо над «Угольком».