Ресторан «Полянка»

Автор: Administrator
08.12.2013 00:00 -



Ресторан «Полянка» открыли три друга, которые ранее не занимались ресторанным бизнесом. Михаил Гречишкин является владельцем магазина одежды, Андрей «Савва» Савельев работал в Санкт-Петербурге в Собака.ru и Time Out, Тимофей Тимофеев работает топ-менеджером в крупной международной стекольной компании. Савельев и сейчас продюссирует шоу «Вечерний Ургант». Приятели уже несколько лет вынашивали идею открыть свое заведение, но этому все время что-нибудь мешало. Но, как только в их команде появился молодой и увлеченный повар Даниил Кабаческий, и позже пришел управляющий Фуркат Шамсиддинов, который ранее возглавлял несколько
проектов в Казани, им удалось осуществить свою мечту.

В ресторане «Полянка» интерьер приятно контрастирует с его летне-пасторальным названием. В залах ресторана можно увидеть травки в горшочках, абажуры с бахромой, и кролики здесь выглядят более иронично. Три зала ресторана между собой похожи, и все в них выглядит лаконично, несмотря на разномастные стулья. Интерьер ресторана разрабатывал дизайнер Владимир Березин, который в цветочные горшки поместил зеленые головы Цезаря и Сократа, придумал настенные деревянные панно-ящички с крохотными фигурками, и абажуры заменил банками, прикрепленными к лампочкам

В дальнем зале находится нарядный, ярко-голубой стол для одного, увенчанный елочкой. Периодически в Инстаграмме появляются снимки с талисманом заведения в виде чучела утки Лиды. Ресторан «Полянка» отличается тем, что в нем еда готовится из простых ингредиентов, но не «домашняя», и в меню нет «бургеров» и «цезаря». В меню среди горячих закусок предлагают чиз-кейки с брокколи и цветной

капустой (290 руб.), тыквенный суп с добавлением карри и кокосового молока (с курицей- 240 руб., и
без нее – 230 руб.).
Говяжий стейк здесь стоит 510 руб., и его готовят из тартара. Брауни подают с шариком мороженого из горгонзоллы, и здесь его выпекают
с трюфельной конфетой в середине.

Также в меню есть такие простые блюда, как: филе лосося с травами, каперсами и картофельными крокетами (480 руб.), крем-суп из грибов с хлебными тостами (230 руб.). В этом ресторане внушает доверие энтузиазм шеф-повара, и поэтому хочется попробовать многие его блюда.
Только местонахождение ресторана вызывает сомнения. С одной стороны находится улица Колокольная, на которой отсутствуют подобные заведения, а с другой стороны - улица Рубинштейна, на которой сложно
припарковать автомобиль.