



Кафе «Дуня» открылось на уже обжитом месте, на котором друг друга меняли различные заведения общественного питания. Но, у этого места никогда не было такого артистического преображения. Это большое кафе открыла Виктория Рябовол – сомелье и дизайнер одежды.

Дизайн арт-кафе «Дуня»

Концепция арт-кафе «Дуня» обращена к русским корням, но только, в слегка икеевском варианте. В его интерьере можно увидеть элементы традиционной вышивки, представленные

в виде пиксельной графики, и вполне современный арт-объект, сложенный из знакомых контуров матрешки, и только балалайка и ухват смотрятся,

как стильный и точно рассчитанный элемент декора.

Для кафе дизайн разработала Светлана Гаврилова. Она создала макеты барной стойки и столов на основе орнамента, присланного владельцами. Мебель собирали в Петербурге.

Часть мебели изготовила московская компания Archpole, а купола из переработанных газет были изготовлены в мастерской BBspaces. Кафе освещается светильниками, изготовленными в мастерской «Суздальская керамика», в которой обычно производят только посуду.

В арт-кафе планируют организовывать временные выставки. В общем, интерьер оставляет приятное впечатление. В нем очень точно и со вкусом улавливается настроение нашего времени,

наша действительность, организаторы «Дуни» сквозь ее призму смотрят на быт, историю и кухню России и Руси.

Меню

Несмотря на формат, в меню кафе представлена вполне ресторанная авторская кухня и широкий выбор необычного алкоголя. Для арт-кафе меню разработал Сергей Фокин – известный любитель новой русской кухни. Ранее Фокин работал шеф-поваром в таких заведениях, как «Вкус есть», Perreg Moon, «Волга-Волга». При составлении меню шеф-повар отталкивался, прежде всего, от продуктов, ассоциирующихся с национальной кулинарией. Например, пельмени с говядиной подают с еловым соусом, картофель с грибами длительное время томят в кочане капусты. В меню отдельным пунктом представлен крем-мед, сейчас его только пять видов, но в дальнейшем их будет намного больше. Мед, как и практически все сырье, приобретают у частных поставщиков, в небольших местных хозяйствах. В

меню очень скоро появится несколько новых супов и выпечка. В настоящее время здесь предлагают суп с чечевицей и уху по-рыбацки. Также администрация кафе планирует организовать ежедневные обеды, и может быть, завтраки. Владельцы кафе собираются выращивать собственные овощи на участке в Ленинградской области.

Напитки

Также в кафе и напитки подбираются по аналогичному принципу, то есть используется сырье и национальные рецепты местных производителей. В кафе готовят морсы, компоты, кисели, собственный квас, а сотрудница кафе Катя Матвеева собирает Иван-чай. Алкогольная карта кафе весьма необычна: водки, вина и дистилляты отечественного производства, или близкие к нему. Владельцы кафе считают, что плодовые и виноградные вина из Краснодарского края, Ростовской области, Грузии и Армении совершенно не уступают старосветским аналогам.