A.V.E.N.U.E

Автор: Administrator
30.08.2011 00:00

Дизайн интерьера ресторана A.V.E.N.U.E был разработан модным французским специалистом по московским ресторанам Жаном-Мишелем Косню с использованием только натуральных материалов. Мягкие стены вроде выстланы замшей всех оттенков цвета какао. На латунных рантах висят льняные абажуры. Отделка декоративных панно, столов и барной стойки выполнена из кованой состаренной латуни ручной работы. По всему пространству - дерево венге, благодаря которому «Авеню» превращено в экологически чистое помещение.

На потолке и в колонах просматривается приглушенный красный цвет, спрятанный под легкими пластинами сусального золота. Стойка бара шоколадного цвета украшает стекло цвета фиалок и яркой зелени. Квадратные авторские панно, созданные из сочетания венге, керамики и стекла, были придуманы знаменитым дизайнером специально для «Авеню». Они прекрасно освежают монохромный интерьер цвета горького шоколада.

Фасад здания ресторана тоже довольно необычен: он похож на стеклянную прямоугольную коробку. Высокие стеклянные стены, исключающие необходимость наличия окон, задрапированы прозрачными шторами.

Практически весь фасад второго этажа занимает объемная вывеска ресторана, которая повторяет фирменный логотип. Идея создания A.V.E.N.U.E изначально предполагала наличие кафе, бара и ресторана одновременно.

Шеф-поваром ресторана является небезызвестный Давид Дессо, работающий ранее в Третьяковском проезде. Основа разработанного им меню — традиционные французские блюда наряду с типичными представителями итальянской кухни и некоторыми блюдами японской кухни. Давид Дессо пробует экспериментировать и с особенностями русской кухни, поэтому его равиоли очень похожи на традиционные русские пельмени с французской начинкой — фуа-грой и омарами.