



Kalina Bar расположен на крыше Lotte Plaza, откуда открывается изумительный вид на ночную Москву. Коктейльная карта, выполненная на лондонский манер, открыто демонстрирует влияние британской щепетильности: карта совсем маленькая, но обновляется она практически каждую неделю. Основа основ - ароматизированная водка, в основном, ванильная. «Бельгийский белый мартини» - смесь ванильной водки, белого бельгийского шоколада и какао-ликера.

Прекрасно сбалансирован «Зимний дайкири», для которого пятилетний «Гавана клуб» специально настаивают на ванили, корице и изюме. Довольно необычно выглядит здесь «гендерное» деление коктейлей, среди которых есть сладкие женские и лаймовые мужские. Вероятней всего, это - трендовое неоретро, а может просто снисхождение к московским вкусам.

Шеф-повар Максимилиано Гритти использует в приготовлении своих блюд различные региональные кухни Италии. Так, от Пьемонта на стол подается кролик с овощами и рукколой, от Лигурии - равиоли с рикоттой, от Ломбардии — ньокки со шпинатом и картофелем, репутация Тосканы подтверждается заслуженным *pollo al pomodoro* – томатным соусом с барабулькой, а от имени Венето подаются равиоли с маком.