



Новый корабль «Понтон», пришвартованный на месте сгоревшего «Викинга», отличается теми же габаритами и размахом «клуба-ресторана-дискотеки». Три палубы нового ресторана могут вместить около пятисот человек. К услугам посетителей два верхних зала, белизна которых близка к стерильности, более уютный зал с дровяной жаровней для пиццы, караоке в традиционных черно-красных тонах, а также помещения для банкетов. Летом, конечно, будет работать еще и летняя площадка.

Меню – максимально коммерческое и призвано угодить всем гостям без исключения. Некоторые блюда демонстрируют любопытные гастрономические сюжеты. Например, к истинно русскому трио картошка-лук-селедка в салате добавлены хрустящие слайсы фенхеля, соломка зеленого яблока и крошеные ржаные сухарики.

А черная чечевица, сохраняя положенную постному блюду аскетичность, имеет яркий аромат добавленных к ней белых грибов и создает контраст с весенними побегами спаржи. Идеально сочетается лосось с неожиданным для рыбного блюда свекольным муссом. Отведав все эти изыски, можно смело спускаться на нижнюю палубу - так как весь этот мультиплекс пока действует в тестовом режиме, петь в караоке можно бесплатно.