Brix

Автор: Administrator
08.11.2012 00:00

«Brix» - новый винный бар у Патриарших, созданный по европейскому образцу, с небанальной закуской и недорогим вином. Его название можно понять по-разному. Одни понимают его как геополитическую аббревиатуру, обозначающую мировую группу самых быстроразвивающихся стран: Бразилию, Россию, Индию, Китай, Южную Африку.

Другие, озабоченные больше вином, чем политикой и экономикой, связывают слово «брикс» с именем ученного Адольфа Брикса и названной в его честь мерой сахара в растворе - °Bx.

В винной карте подавляющее большинство позиций— итальянские, хотя присутствуют и вполне приличные образцы, например, французское шампанское Brut ExcellenceGosset в компактной и удобной бутылке на 0,375 л. Очень хороши «магистральные» категории: если это Cotes-du-Rhone, то от Гигаля, если Chablis — то обязательно от Лароша, а сладкий мускат —исключительно Passito di Pantelleria BenRye, Донна Фугата.

Жанр винного бара и качественная кухня – понятия в Москве пока несовместимые, поэтому винотека Grand Cru, сотрудничающая с Адрианом Кетгласом можно назвать приятным исключением из правил. Brix предлагает меню эклектичное, лаконичное, далеко не прозаичное, но концептуально не соотносимое с винной темой. Например, креветки в хрустящей золотистой шубе-броне и манговый соус будут слишком острыми для любого вина. Сезонный каштановый суп, который должен обладать нежной сладковатой бархатистостью, теряет ее из-за копченой утиной грудки. К палтусу и спагетти из цукини подается откровенно приторный соус. Единственным беспроигрышным вариантом можно назвать куриный паштет, желе из мадеры, маринованные сливы и ломтик поджаренного хлеба. В качестве закуски паштет отлично подходит практически ко всем позициям.

Чтобы был повод заниматься вино-гастрономическими экспериментами по подбору идеальной пары, что довольно недешево, рекомендуется устраивать в камерном кирпичном баре свидания. Такие «игры» повышают настроение и хорошо сближают.