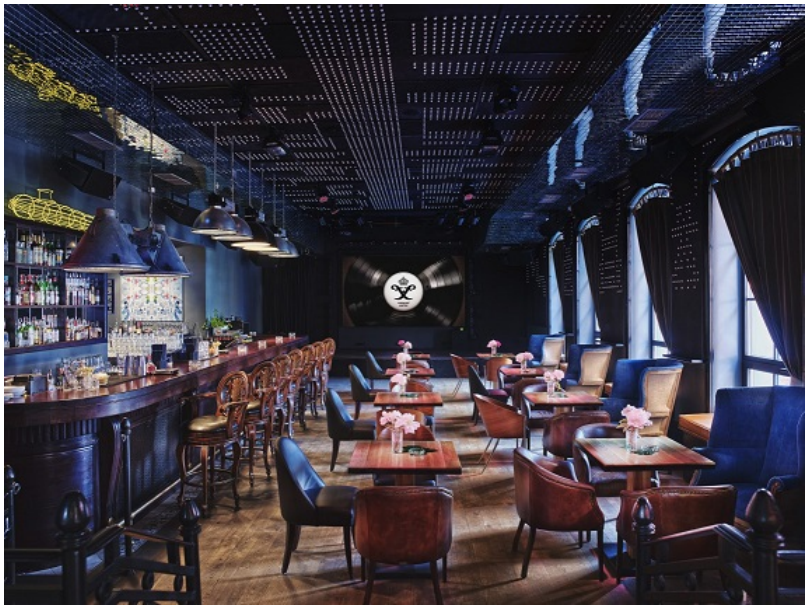
Автор: Administrator
22.07.2015 00:00 -



В ресторане FF Restaurant & Bar будут комфортно себя чувствовать те, у которых длительное время не складывается с face контролем, и те, кто желает и послушать треки Федора Фомина вживую и полностью прочувствовать смысл определения «симачевской публики». Несмотря на то, что намного шире и разнообразнее целевая аудитория заведения, но в нем все это присутствует.

В первую очередь, данное заведение не для студентов, и не только из-за стоимости блюд, но и из-за общей атмосферы. Здесь можно встретить довольно обаятельную публику в возрасте под 40, в которую входят те, кто уже чего-то добился в жизни, разобрался в отличиях deep house и house, и в целом, способные оценить все клубные и ресторанные новинки в городе. Также это заведение посещает небольшой процент театральной богемы, иностранцев, некоторые диджеи, широко известные в узких кругах.

Может возникнуть вопрос, что вся эта публика делает в этом ресторане? В этом заведении все так же, как и везде: едят, пьют, общаются, танцуют, слушают музыку и т.д. Только здесь интересные девушки в платьях для коктейлей заказывают не тар-тар из тунца или карпаччо из говядины, а украинский настоящий борщ и голубцы. Повара Илья Лихтенфельд и Федор Фомин способны сделать модным все, что угодно. В этом заведении днем обедают сотрудники Яндекса, соседствующего с ним, иногда перекусывают Павел Лунгин и Геннадий Хазанов. Сюда приходят не потому, что модно, а потому, что уютно, вкусно и дружелюбно.

Шеф-поваром заведения является всеми уважаемая Галина Михайловна, ее

умопомрачительная одесская кухня отличается авторскими находками. В эту кухню можно только влюбиться раз и навсегда. Она может стать отличной терапией для тех, кому уже надоела паста и суши. В меню заведения входят не только довольно тяжелые и сытные блюда украинской кухни, но и диетические блюда. К примеру, в меню довольно много блюд из рыбы, доставляемой прямо с Черного моря (100 г жареной камбалы стоит 470 руб., жареной барабульки - 720 руб., жареных бычков – 420 руб.) и других

Блюд из рыбы, которую поставляют 3-4 раза в неделю, поэтому посетители могут быть уверены не только в ее свежем виде, но и приличных размерах порций. Также здесь предлагают блюда для вегетарианцев. К таким блюдам относятся блюдо, состоящее из совершенно изумительных запеченных перцев с овечьей брынзой (390 руб.), и блюдо из кабачковых оладьей (390 руб.). Также в любое время дня ресторан FF Restaurant & Bar п редлагает завтраки, специальное
меню включает несколько разновидностей каш, ленивые вареники, сырники, разные блюда из
яиц и домашний творог. Здесь завтрак, в среднем,
стоит,
примерно 300 рублей.

Интерьер FF

Заведение располагается на двух этажах. На первом этаже – уютная веранда, летом полностью открытая, и зимой – застекленная. На втором этаже - два небольших зала, в которых простая, но в тоже время стильная обстановка, яркие дизайнерские акценты, мягкие кресла и диваны. В концертном зале потолок можно назвать настоящим произведением искусства, представляющий собой единое светящееся полотно, собранное вручную из маленьких лампочек.