



носит здесь тонкий азиатский оттенок. Взять хотя бы пасту: тесто для неё делается вручную — повара сами его месят, нарезают, сушат. При этом к итальянской муке, сделанной из твёрдых сортов пшеницы, применяются грузинские технологии, по которым готовят тесто для хинкали. В результате ravioli — а их в летнем меню три сорта — получаются совершенно особенными.

Огромной популярностью летом пользуется большая веранда ресторана, расположенная прямо на крыше торгового центра Vazar. Пожалуй, ни один ресторан в Перми не может похвастать столь же выигрышным расположением! Летом над верандой плывут ароматы: грили установлены здесь же, под открытым небом. Борис Кошкин предпочитает использовать сезонные продукты от местных поставщиков-фермеров, поэтому мясо здесь свежайшее. Однако главная «фишка» летнего спецпредложения — это морепродукты на гриле. Ресторану удалось наладить эксклюзивные поставки камчатских крабов, лангустинов и самых

разных креветок, в том числе экзотических медведек — креветок с большими клешнями. Их доставляют в Пермь самолётом, на льду, не замораживая.

НИ ОДИН РЕСТОРАН В ПЕРМИ НЕ МОЖЕТ ПОХВАСТАТЬ СТОЛЬ ЖЕ ВЫИГРЫШНЫМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ!

Нынешнее лето не радует теплом, но холодные овощные супчики и освежающие коктейли всё равно востребованы. Несмотря на трудности, «Облака» работают только со свежими фруктами и овощами, в том числе экзотическими, так что манго и маракуйя в здешних лимонадах — это настоящие манго и маракуйя. Авторские произведения шеф-бармена Дмитрия Осипова постоянно подносят сюрпризы и загадки посетителям. Взять хотя бы алкогольное мороженое — арбузное и клубничное, с ликёром или с текилой; или шоты с жидким азотом, ког-

да стопки появляются перед гостями на дымящемся подносе! Для весёлой компании здесь готовят натуральные настойки: свежие ягоды и фрукты настаивают на роме и джине.

Словом, здесь делается всё, чтобы никому из тех, кто зашёл в «Облака», не было скучно. Ни минуты. Здесь нескучно даже ждать заказа, потому что ресторан выпускает собственный журнал, в котором красочно описывается меню, шефы делятся личными рецептами, а на многочисленных фотографиях с вечеринок можно найти себя или своих знакомых. Пока листаешь — тут и заказ подоспел. За журнал, как и за всю развлекательную программу, отвечает арт-директор Борис Бари.

Когда-то, четыре года назад, друзьям, основавшим ресторан-клуб «Облака», было очень непросто. Приходилось долго и терпеливо доказывать посетителям, что клуб — это ещё и ресторан, а ресторан вполне может быть ещё и клубом. Эти усилия увенчались успехом: сегодня в Перми у «Облаков» нет конкурентов в круглосуточном формате. ■