



Барная стойка сделана французскими мастерами

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА НЕХЛЮДОВА, ФОТО: СЕРГЕЙ АНАНЬЕВ

КОРОЛЕВСКАЯ КУХНЯ

Английскую кухню в отличие от английского стиля считают сырной, но простоватой и неинтересной. Владельцы гастробара Queen V решили развенчать это мнение, собрав в меню ирландские пироги, бристольскую сельдь, кус-кус, скумбрию, чили кон карне и, конечно же, эль и портер. Нестандартный взгляд на британскую и колониальную еду отлично сочетается с интерьером, который придумали архитекторы Анна Агапова и Олег Клодт.



Первый этаж делится на две зоны – «пивную» и ресторанию



Анна Агапова и Олег Клодт – давние поклонники английского стиля, а Лондон называют Меккой дизайнерских магазинов, шоу-румов и блошиных рынков. Так что за проект гастролаб с авторским взглядом на кухню Соединенного Королевства они взялись, не раздумывая. Раньше на месте Queen V был салон красоты, поэтому помещение переделывали от «А до Я». Остались только колонны, несущие стены сталинской постройки конца 50-х годов и огромные окна. Здесь нет роскоши английских замков и антикварной мебели, хотя некоторые предметы декора: книги, вазы и рисунки Анна и Олег привезли с блошиных рынков Лондона. Из британской столицы приехала и сама концепция интерьера. «В лондонских пабах за дегустацией эля мы кое-что подсмотрели и повторили здесь», – рассказывает Анна. – Так, например, пол вдоль барной стойки выложен плиткой, которую можно увидеть почти в любом пабе. Правда, как правило, она настолько потертая, что разглядеть рисунок почти невозможно.



Ресторанная зона на первом этаже



Лестница на второй этаж, где расположены две небольшие зоны под частные вечеринки и pop-up ресторан

79



Входная зона

«Большую часть мебели и светильников мы спроектировали сами», – говорит Олег. – Бра из металлических труб, лестницу с перилами из фитингов, колонны с металлическими клепками. Под стать им вентиляционные трубы, которые мы оставили вовсе не из эстетических соображений. Ресторан находится на первом этаже сталинского дома. Когда-то это было помещение с высокими потолками, но предыдущий владелец обустроил второй этаж и вывел трубы на всеобщее обозрение. Мы оставили как есть, тем более, что «трубно-металлическая» концепция привлекла здесь как нельзя кстати. Год назад мы работали над проектом магазина Loft и уже успели наладиться на многочисленных изделиях из труб. У нас даже вешалки были «трубные». На лофтах я набил руку еще в молодости, когда работал с Александром Эрманом. Правда тогда, насмотревшись в американских сериалах на интерьеры нью-йоркских квартир, мы все делали из фанеры. А сегодня – это металл».



Ресторан на первом этаже

OBJEKT N°26

79