

палубу комфортабельного круизного лайнера или в подводное царство.

Долго сопротивлялись, но все-таки пошли навстречу любителям мяса и пасты. Лопатка баранины с можжевелевым соусом, телячьи щечки, говяжьи и свиные стейки – список постоянно дополняется и изменяется. Разработали собственную линейку роллов, которые тоже пришлось по вкусу гостям.

Конек морского ресторана – возможность подобрать к любому блюду свое вино. Благо диапазон широк. Винная карта включает триста позиций только по крепкому алкоголю, а еще в коллекции восемьдесят белых, двадцать красных и более десятка игристых вин. И это без учета коктейлей! Есть также «черная карта» дорогого коллекционного алкоголя, куда вошли «породистые» вина для искушенных ценителей.

«Морской конек» славится не только кухней, эксклюзивными напитками и интерьером. Сюда манит особая атмосфера, создаваемая командой профессионалов – неравнодушных, увлеченных своим делом



Ресторан, в который гости возвращаются

людей. Не зря же ресторан сравнивают с театром, где у каждого своя роль. Не постарался, не справился один актер – провалился весь спектакль. Так что в работе нет мелочей. Даже кулинарный шедевр может испортить официант небрежностью, невниманием к гостю. И, наоборот, выправить ситуацию, ответив на любой вопрос, рассказав об особенностях и ингредиентах блюда, тончайших нюансах вина или соуса. Каждый месяц сотрудники сдают экзамен, подтверждают квалификацию в соответствии со стандартами, демонстрируют, кто



Обитатели морского аквариума

чего стоит. Руководители учитывают не только отточенные навыки, знание этикета, но и склонности каждого. В одном официанте разглядели будущего сомелье (прекрасная память, разбирается в особенностях вин) и направили учиться дальше.

В «Морском коньке» интересно и взрослым, и детям. Для маленьких посетителей пару раз в месяц устраивают бесплатные кукольные спектакли, кулинарные мастер-классы с облачением малышек в фирменные колпачки. Недавно ребяташки лепили вареники, а потом уплетали их с аппетитом и радовались общению с новыми друзьями, вкусной еде.

Взрослым нравятся караоке, арт-программы, розыгрыши призов в виде дорогого алкоголя, сертификатов на ужин. Приятно, полезно

руками, – привлекают в ресторан все новых и новых посетителей.

И это только начало, по сути, еще становление, но уже оцененное гостями и конкурентами. Так что «Морской конек», которому без году неделя, уже задает тон на гастрономическом пространстве столицы соловьиного края.

Мечта – проект – реальность

А в самом ресторане генератор идей – хозяйка. Ольга Сорокина, которую с детства тянуло к красивой еде и всему, что с ней связано, просто одержима воплощением в жизнь проекта-мечты о хорошем, достойном ресторане, который обязательно станет визитной карточкой нашего города. Перфекционистка, для которой нет мелочей, она стремится все делать по максимуму: чтобы было красиво, вкусно, уютно, интересно. Одним словом, атмосферно, так как сюда приходят не только поесть, но и расслабиться, получить позитивный заряд и эмоции, которые расцветчат жизнь яркими красками. Чтобы чувствовать себя как рыба в воде, Ольга Сергеевна не жалеет времени и постоянно учится. Много ездит по другим городам и странам, участвует в мероприятиях ресторанного сообщества. Все делает для того, чтобы гости оставались довольны и возвращались сюда вновь и вновь. Лучшая для нее и всей команды награда – видеть счастливые лица людей, которые всегда выбирают, где лучше. Любит она свое детище, о котором мечтала. А когда человек увлечен работой, она перестает быть трудной и удача обязательно приходит.

София КОНДРАТЬЕВА



Строгий контроль за исполнением стандартов сервиса

и выгодно. Где бы еще научиться готовить штоллены – немецкую рождественскую выпечку, а потом ею лакомиться? Или рисовать подсолнухи, подражая Ван Гогу, наслаждаясь при этом хорошим вином? Так что арт-бранчи – новый формат отдыха для тех, кто любит творить своими