

THE MOST UNUSUAL RESTAURANTS

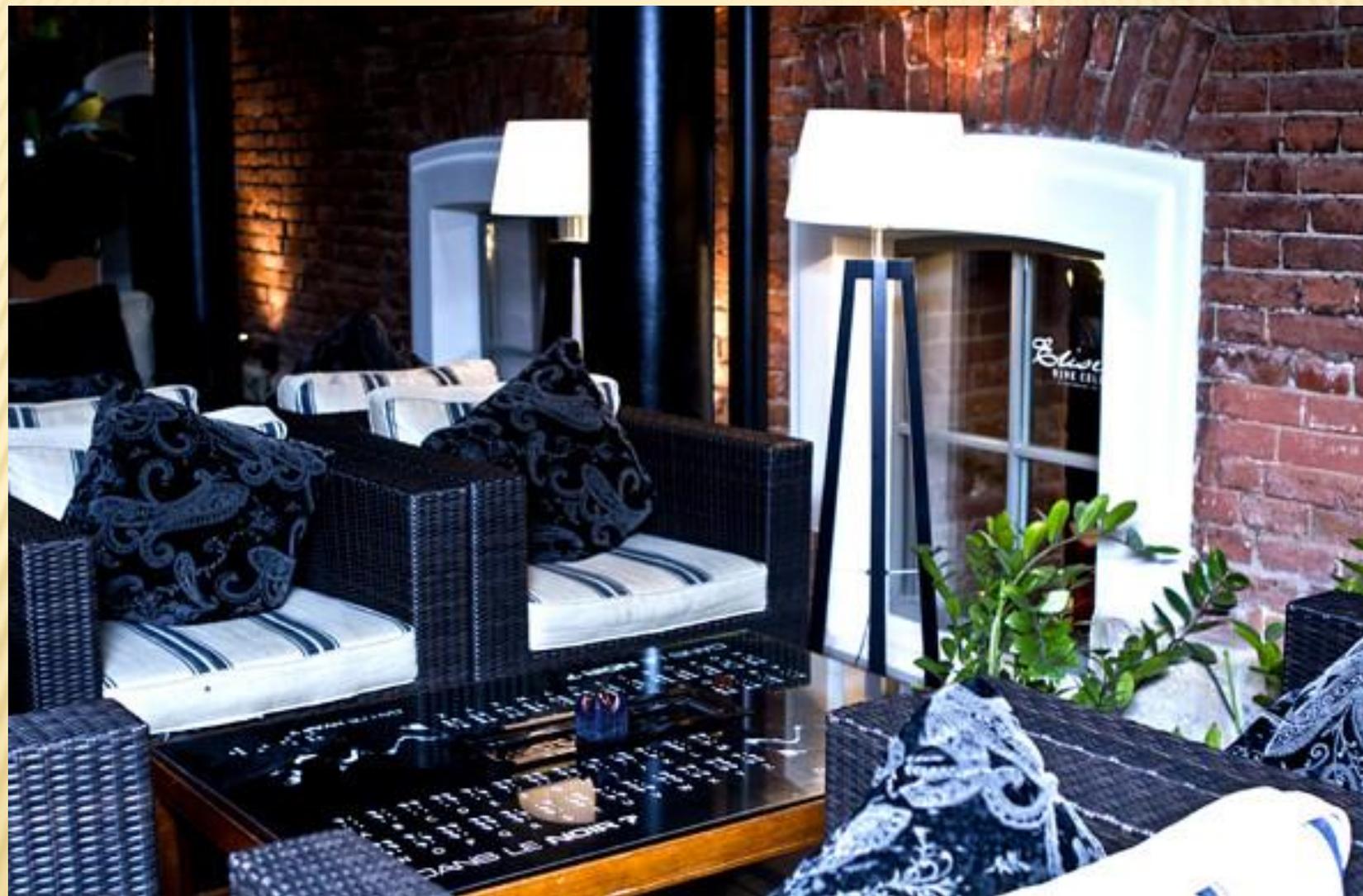
Dans le Noir

(франц.)

В ТЕМНОТЕ

Зрение – последнее, что нужно человеку для наслаждения изысканной пищей. Этой интересной концепции придерживается сеть ресторанов Dans le Noir, один из которых открыт в Лондоне. Трапеза проходит в полной темноте, а состав блюд заранее не известен. Позволяется разве что определиться с количеством еды (закуска, десерт и так далее) и выбрать одно из четырех видов меню: — белое – для любителей неожиданностей; — красное – для убежденных мясоедов; — голубое – для тех, кто предпочитает рыбу и морепродукты; — зеленое – для вегетарианцев.





Тінсап (консервна банка)





Для тех, кому надоел фастфуд и хочется чего-то необычного, существует ресторан Tincan, где подают только консервы. От сардин с лимоном до икры, от осьминога до печени трески.

Главная достопримечательность — каракатица в собственных чернилах и красивые баночки. Заказал одну – хочется еще одну в коллекцию. Благо, что цены совсем не кусаются и вполне соответствуют тому, что вы едите. Если взять консервы на вынос, то цены начинаются от двух фунтов. Внутри же — наценка за стул, стол и воду с лимоном.

tincan

No7

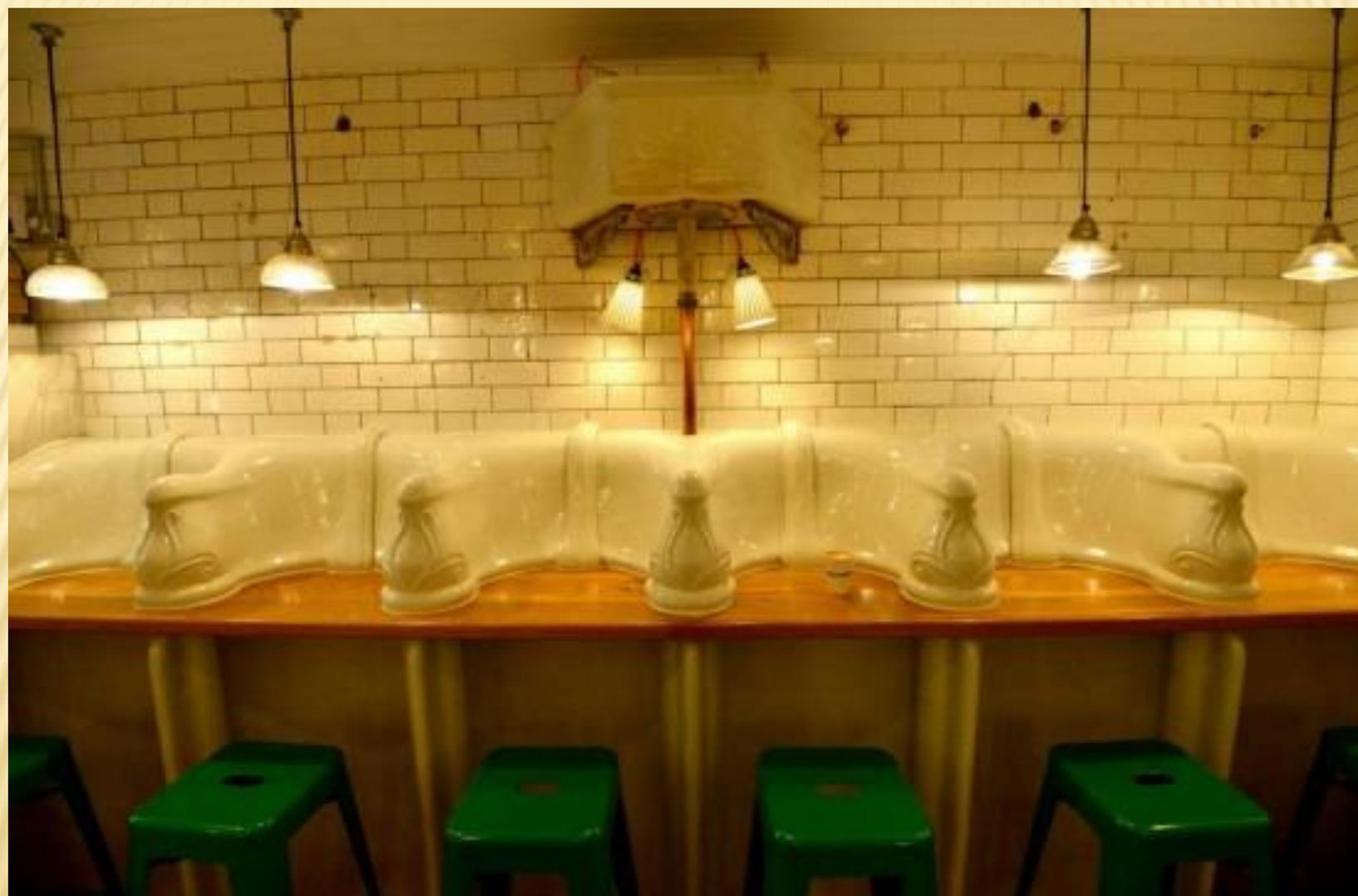
No7



***Attendant –
кофейня в
викторианском
туалете***

Любите читать в туалете? А обедать? Для тех кто готов предаться трапезе прямо в туалете, существует Attendant. Это викторианский мужской туалет, в котором писсуары превратили в столики и открыли кафе. Чтобы скрасить впечатления особенно впечатлительных особ, в меню есть торт из лимона и роз. Помимо этого — все виды кофе (собственной обжарки) и шикарные классические британские закуски из лосося, салата, яиц, авокадо, фрикаделек, тортов и печенек.









*Pharmacy2 –
в аптеке*

Поесть в Лондоне можно и в аптеке. В начале 2016 года знаменитый художник Дэмиен Херст открыл ресторан Pharmacy2 в галерее Newport Street Gallery. В интерьере — только таблетки, баночки, тубики, шприцы и трубки — все, что напоминает об известной серии работ самого художника. Меню вполне обычное: карри и паста, пироги и стейки, много тушеного, филе, котлет. Есть вегетарианское меню.











THE BUNYADI

London's **naked** restaurant



Есть в британской столице невероятно интересное заведение, куда приходят совсем не ради еды. С момента открытия в 2016 году The Bunyadi, ресторан для нудистов в Лондоне, объявил своим главным принципом естественность. Вместе с тем ресторан имеет и интересный экологичный подход: предметы интерьера выполнены из натуральных материалов, еда подается в глиняной посуде, а сама трапеза проходит при свечах. Пользоваться гаджетами внутри нельзя, чтобы не нарушать атмосферу.



**Dinner in the
Sky – обед в
небе**



Гурманы-сорвиголовы теперь могут получать вместе с обедом солидную порцию адреналина. Ресторан *Dinner in the Sky* предлагает обеды на высоте 55 метров, причем специально подготовленный персонал готовит блюда прямо в воздухе. Заведение может принять одновременно максимум 22 человека, и с ними «на борту» находятся еще три официанта, шеф-повар и конферансье. Посетители, удерживаемые на местах ремнями безопасности, могут поворачиваться на 180 градусов, чтобы оценить все прелести открывающейся с высоты панорамы.





London Eye

«Лондонский глаз»



Если вы думали, что «Лондонский глаз» — это просто колесо обозрения, спешим вас разубедить. На самом известном аттракционе можно провести ужин ничем не хуже, чем в ресторане. Если, конечно, вас интересует панорама города, а не количество и разнообразие блюд. Заказать кабинку на London Eye можно для самых разных случаев.



Thank you for attention!