

# Самые неординарные рестораны мира

# Ужин в тишине

Добро пожаловать в Гринпоинт, Бруклин, — место, где находится новый ресторан Николоса Наумана «Eat», где от посетителей требуют есть свою фриттату с яйцами и кассеролью и цельнозерновую кашу в тишине.

Науман несколько лет назад провёл некоторое время в буддистском монастыре в Индии, что и вдохновило его на создание идеи молчаливого ресторана

Обед в тишине — это ежемесячное мероприятие, и оно оказалось настолько популярным, что посетителям приходится резервировать столик за несколько дней, чтобы получить привилегию поужинать, не говоря и не слыша ни слова в маленькой комнате, вмещающей всего 25 человек.



# Ужин в обнажённом виде

Раз в месяц один ресторан на Манхэттене устраивает вечеринку-ужин в обнажённом виде. Нудист-активист Джон Дж. Ордовер придумал такие ужины, на которых необязательно быть одетым, — как только гости входят, они раздеваются и наслаждаются фирменными блюдами.

Санитарные правила обязуют персонал оставаться одетым, даже если они хотят присоединиться. Кроме того, посетители должны принести что-нибудь, на чём они будут сидеть — полотенце или, для взыскательных женщин, элегантный шёлковый платок.

Не беспокойтесь, окна затонированы, горячий суп не подаётся, а люди держат взгляд только на уровне вашего лица.



# Оскорбительный обед

«Dick's Last Resort» — это сеть маленьких баров и ресторанов в США, известная за то, что умышленно набирает на работу грубых официантов — их учат вести себя именно так.

В дополнение к персоналу, оформление ресторана дурацкое. Его цель — оскорбить клиентов и поместить в неприятное положение. Посетителям предоставляются слюнявчики и большие бумажные колпаки ручной работы, которые они должны носить на протяжении всего ужина. На столах нет салфеток — как правило, официанты кидаются ими в посетителей.

Этот ресторан, в котором стоят столики как для пикника и нет скатертей, появился после того, как первый элитный ресторан его владельца не возымел успеха и обанкротился. Вместо того чтобы продолжать работать в высококлассной сфере, владельцы перенаправили свои усилия на неряшливость. Конечный результат приобрёл успех, что привело к созданию еще шести таких ресторанов.



# Ужин на краю обрыва

Ресторан «Fangweng» в китайской провинции Хубэй удобно располагается рядом с популярной пещерой Санью, иначе называемой «Пещерой трёх путешественников», но вам может показаться более впечатляющим то, что ресторан будто бы висит на краю обрыва.

Если вы не знали этого заранее, вы можете быть удивлены, потому что насчёт входа нет никаких подсказок. Вы должны спуститься по проходу, который выдаётся над Счастливой долиной в каньоне Силин, чтобы добраться до обеденного зала. Несколько столиков расположены на балконе, выступающем над скалой. Но большинство столиков находятся внутри естественной пещеры.



# Ужин в одиночестве

Столик для одного, пожалуйста!  
В «Еенмаал», новом ресторане в Амстердаме, это ваш единственный выбор. Социальный дизайнер и инициатор Марина ван Гоор объясняет идею ресторана: «„Еенмаал“ — такой же ресторан, как и другие, но отличается он одним: здесь вы найдёте только столики для одного. „Еенмаал“ — это захватывающий эксперимент для тех, кто никогда не ходит в кафе в одиночку, также как и привлекательная возможность для тех, кто часто ходит в рестораны один»

С помощью «Еенмаал» Марина надеется разрушить стереотип, что с человеком что-то не так, если он сидит или ест в одиночестве.



# Эксклюзивный ужин (своей очереди ждать пять лет)

В ресторане Бэреля, собственноручно созданном и расположенном в подвале его собственного дома в северной части штата Нью-Йорк, в течение 25-ти лет по высокой цене подаются лично придуманные блюда из лично выращенных и собранных продуктов. Все ингредиенты, используемые в уникальном меню каждого вечера, выращены в саду личной фермы Бэреля, включая муку из желудей и масло, сделанные тут же.

В столовой могут разместиться до 20-ти человек, которые должны прибыть заранее в определённое время, чтобы принять участие в пятичасовом ужине. Ресторан стал таким хитом, что Бэрель получил более чем 10 000 заявок на резервирование всего за неделю.

Стоимость блюда (не включая тревожного ожидания) достигает более \$200 за порцию, но каждый состоятельный человек, имеющий возможность планировать на пять лет вперёд, может устроить действительно единственное в своём роде свидание.



## Подводный ресторан Ithaa Undersea Restaurant

Если вы мечтаете поужинать под водой или даже с акулами, то этот ресторан на Мальдивах сможет исполнить ваше желание. Конечно, в ресторане подают блюда из морепродуктов и вы можете быть уверены в их свежести. Название Ithaa переводится как "жемчужина", само же заведение находится на глубине 5 метров.





# Снежная деревня Lainio

Этот ледяной ресторан в Финляндии - прекрасное место отдыха для тех, кто любит зиму. Ресторан расположен недалеко от Северного полярного круга, поэтому столы, скамьи, да и само заведение не растают. Здесь вам подадут блюда из оленины, картофельный суп с лососем холодного копчения, а еще котлеты из дичи, к которым подается желе из брусничной водки.



## Ужин в небесах

Если вы не боитесь высоты, или же пытаетесь преодолеть страх, то вам стоит посетить этот ресторан. Гости рассаживаются за специальным столом и их поднимает в воздух мощный кран. Такое удовольствие обходится в 40000 долларов, но меню порадует каждого гурмана: есть и фуа-гра и лучшие сорта шампанского.



# Ресторан на дереве

## Yellow Treehouse Restaurant

Этот ресторан расположен на секвойе в Окленде, Новая Зеландия . Посетители поднимаются на высоту более 32 футов по дорожке, построенной из местных пород красного дерева. Зал может вместить до 18 человек. В меню вы найдете филе баранины, салат с мандарином и карамелизированным чесноком и многое другое.



# Ресторан-туалет

Вы найдете этот ресторан в Тайбэй, в провинции Тайвань. Интересный опыт для тех, кто хотел покушать в туалете. В этом ресторане клиенты сидят на унитазообразных стульях, едят пищу из блюд, напоминающих мужские писсуары, унитазы или ванны. Даже сама еда очень своеобразно выглядит. Что самое удивительное, это место пользуется популярностью.



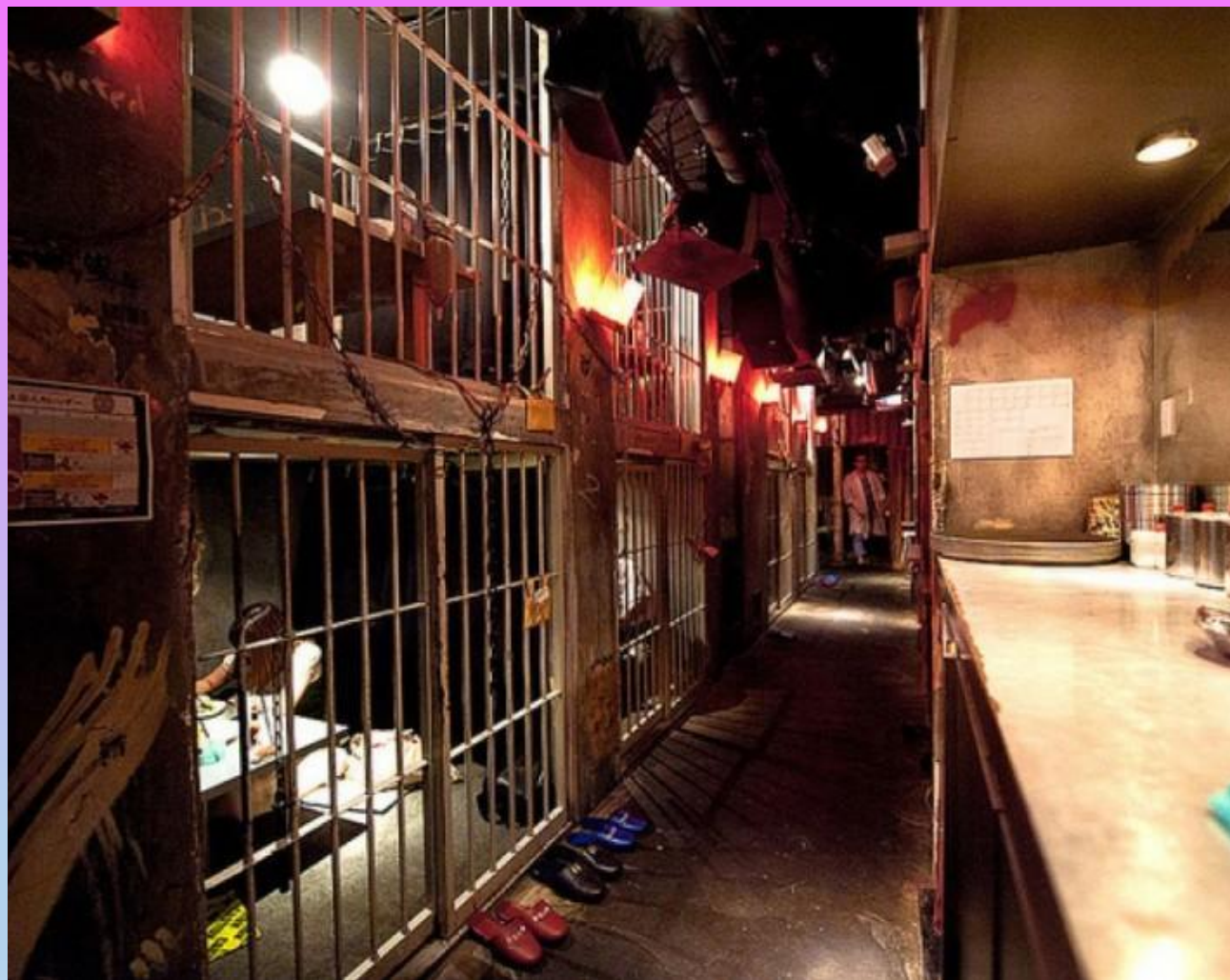
# Марс 2112

Это заведение понравится тем, кто всегда задавался вопросом о жизни на других планетах. Ресторан расположен на Таймс-Сквер в Нью-Йорке. Теплое красное освещение и декорации создают иллюзию, будто вы высадились на Марсе. А название "2112" заведение получило от прогноза НАСА, в котором утверждалось, что к 2112 году будут организованы коммерческие полеты на Марс. В меню вы увидите много аппетитных блюд из морепродуктов.



## Alcatraz E.R.

Оказывается, некоторым людям хотелось бы провести вечер в тюрьме. Именно такие посетители и приходят в ресторан Alcatraz E.R. в Токио, Япония. Это заведение напоминает тюремный госпиталь, посетителей рассаживают по камерам и их обслуживают официанты в медицинских костюмах. Приготовьтесь к тому, что напитки здесь приносят в контейнерах для переливания крови.



# Le Refuge des Fondus

Во французском ресторане Le Refuge des Fondus оригинально подают напитки - в детских бутылочках. Это заведение на Монмартре очень популярно среди туристов. Все началось с тех времен, когда владелец заведения решил уклониться от налогов за продажу алкогольных напитков и велел наливать вино в детские бутылочки. В этом ресторане, помимо вина, посетители могут насладиться еще и фондю из сыра или говядины.



# Ninja

Ресторан Ninja посвящен теме самых загадочных воинов и шпионов средневековой Японии – ниндзя. Ресторан состоит из 22 комнат, стилизованных под дома, в которых жили ниндзя. Официанты одеты во все черное, и на поясах у них висят самые настоящие мечи. Все официанты акробаты и могут показать невероятное шоу. Одно из самых популярных блюд - стейк, маринованный в соусе тэрияки, за 50 долларов.

