**Gods: ресторан-бар по античным мотивам на улице Рубинштейна**

В центре Петербурга заработал ресторан с интересным дизайном и необычными коктейлями.

Ресторан готовился к открытию около года и должен был называться God, но православные активисты выступили против. Компромиссом стало множественное Gods. Это проект начинающего ресторатора Рады Багельфер. Оформлением ресторана владелица занималась с тату-художницей Лесей Ковальчук, которая долгое время работала в Нью-Йорке, а сейчас живет в Барселоне.

Вместе они продумали дизайн-проект с использованием античных сюжетов, элементов декора в духе эпохи Ренессанса и по мотивам мифологии Древней Греции. Одну из стен ресторана украшает имитация фрески с Мадонной; над ней выписана цитата из Библии «Domine conserva nos in pace», которая с латинского переводится как «Господь сохранит нас в мире»; с потолка свисают «терновые венки»; напротив кухни разместили двухметровую «татуированную» статую Венеры Милосской, которую Леся Ковальчук расписывала вручную, в одном из залов неоном светятся 7 смертных грехов. Одной из самых примечательных деталей интерьера стала скульптура обнаженной девушки с крыльями, нависающая над баром.

В компактном меню ресторана [Gods](https://www.restoclub.ru/spb/place/god) нет привязки к конкретной национальной кухне, но в основном предпочтение отдали европейским блюдам. В качестве закусок идет несколько вариаций тартара из мраморной говядины с трюфелем и соленой карамелью (950 руб.) или из фарерского лосося с клубникой и красной икрой (580 руб.), редкий гость городских меню — жюльен из бургундских улиток (930 руб.). В блоке с горячими блюдами можно найти и рыбу, и морепродукты, и мясо. Готовят сахалинский гребешок с трюфельным пюре и желтым черри (950 руб.), палтуса с капустой романеско, спаржей и щучьей икрой (1350 руб.), стейк рибай с трюфельным айоли и луком порей (2300 руб.). Десертов в меню немного, но есть оригинальные эксперименты вроде белого шоколада с черной икрой (2700 руб.).

Бар — не менее важная составляющая проекта. В разделе крепкого алкоголя собрали 20 видов шотландского виски; в винном листе — более 50 наименований преимущественно из Европы, по бокалам наливают чуть больше десяти образцов. Но самой интересной частью бара стали коктейли. Готовят крепкую «Любовь» по мотивам негрони, игривое «Тело» розового цвета с ягодным ароматом, «Желание» со вкусом банановых мармеладок, прозрачную «Мораль» с ярким ароматом личи, «Богатство» — аналог Old Fashion с пластинами съедобного золота и еще 11 коктейлей. Ценник у них выше среднегородского: за любой придется отдать 630 рублей.