# Aprol Bar: панорамный бар на Большой Татарской

**В центре Москвы открылся коктейльный бар с пляжным колоритом.**

Проект запустили ресторатор Сергей Гаспаров (Parka, «Волчья стая», «Варка») и основатель архитектурного бюро Archpoint (Crabber, The Toy, White Rabbit, Selfie) Валерий Лизунов. Это их третья совместная работа: до этого они вместе открыли крафтовый бар «Парка» и винный Prscco Bar.

Дизайн бара ожидаемо разработало бюро Валерия Лизунова. В пространстве Aprol Bar объединили яркие цвета и минимализм. В центре — длинный стол с общей посадкой, а в потолок над ним вмонтирована копия работы Микеланджело — статуя библейского царя Давида. В углу, по соседству с диджейским пультом, оформили «пляжную зону». Здесь гости могут разместиться на шезлонгах в компании искусственных растений.

С напитками в Aprol Bar экспериментируют бармены Денис Миллионов (City Space bar, Sixty, Mercedes Bar, Aviator) и Антон Кондратьев («The сад», The Waiters, Masters & Margaritas). Особое внимание они уделили одному из самых популярных коктейлей — Aperol Spritz. Его здесь подают как в классическом варианте с аперолем, игристым, содовой и апельсином, так и еще в четырех вариациях, среди них — «Миндальный шприц» с добавлением абрикосового ликера и амаретто (550 руб.); «Априкони» на настоянном на абрикосовых косточках апероле и абрикосовом бренди (550 руб.).

Параллельно здесь можно заказать шоты, где снова в центре внимания — апероль. Всего их 3: первый готовят с джином, красной смородиной и соком лимона; второй делают с ромом, клубничным пюре и земляничным сиропом, а в третий добавляют персиковое пюре и абрикосовый сироп. Каждый шот стоит 550 рублей. В барной карте представили и другие алкогольные напитки, например, европейские вина, вермут, текилу, шотландский или ирландский виски.

За кухню в Aprol Bar отвечает итальянец Мариано Валерио (Bosco Café, Chelsea, Barlotti). В компактном меню собрали антипасти вроде паштета из кролика с фуа-гра (840 руб.), тако с креветками и гуакамоле на листьях салата (450 руб.). На горячее здесь подают ризотто с морепродуктами (990 руб.) или томленую шею быка с муссом из сельдерея (980 руб.). На десерт готовят только чизкейк (450 руб.).

По выходным в баре регулярно проходят вечеринки с диджей-сетами в жанре хаус, чил-рейв, минимал-техно.