

Zu обходится без многих штампов — в том числе не подбирает официанток по разрезу глаз

команда

Zu

КРОШЕЧНОЕ ПАНАЗИАТСКОЕ КАФЕ С УМНЫМ МЕНЮ И БОЛЬШИМИ ПЕРСПЕКТИВАМИ

☞ текст КСЕНИИ ДЕНИСЕВИЧ ☞ фотографии ИВАНА ПУСТОВАЛОВА

Zu — представитель редкой в Москве и очень многочисленной в мире расы. Паназиатских ресторанов — непременно с ролями с тунцом и выбором между жутким качеством и поднебесными ценами — в Москве море. А вот маленьких, сбитых, как фигуры азиаток, вкусных и недорогих забегаловок с лапшой или пельменями практически нет. И понятно, что в Лондоне или Нью-Йорке они рождаются из миграционной политики, компактно проживающих азиатских диаспор и умеренных арендных ставок, а в русской столице за неимением таковых вводных есть люди вроде Ильи Лихтенфельда, который способен тоску путешествующего москвича по тесным закуткам Чайнатауна переработать в умный и успешный бизнес-проект.

Конечно, Zu — это место с простым и экологичным, как говорят создатели, интерьером, хорошим светом, несколько адаптированной под местный вкус едой. Но тут не трогают совсем японскую кухню, а варят отличные тайские супы, в которых сочетаются все пять вкусов сразу, парят десяток видов китайских дим-самов, квасят по-корейски капусту кимчи и продают четвертинами утку по-пекински. И важно, что команда Zu исходит из того, что даже вкусное не имеет право быть безнравственно дорогим (здесь вполне можно уложиться в шестьсот рублей за обед), что оно не требует расшаркиваний и какой-то особенной публики, которую можно фотографировать для блогов с уличной модой (это видно и по их новому проекту — международному бренду Pizza Express). Поэтому потолкаться локтями с соседом и посмотреть, как повар-китаец подбрасывает в воке лапшу, на Новом Арбате выстраивается очередь, и новые Zu открываются в разных частях Москвы. Когда они еще наладят доставку лапши и пекинской утки — а собираются это сделать в ближайшее время, — будет еще лучше. ☒

Zu, Москва, Н.Арбат, 17, (495) 989 65 73, пн-вс 11.00–1.00, www.zucafe.ru



Екатерина Павлова

Директор по коммуникациям. Еще будучи студенткой истфака МГУ, попала в Condé Nast и за 9 лет прошла путь от секретаря до редактора отдела красоты Vogue. Теперь, сменив род занятий, развивает задумки учредителей, работает с прессой и после журналистского опыта пишет пресс-релизы на раз-два.

Ольга Коробова

Официанткой Ольга подрабатывает, пока проходит курсы повышения квалификации на второй работе. Экономист-финансист по образованию, но в Zu попала не из мира скрупулезных подсчетов, а из творческой среды: брат Оли — фотограф, да и сама она вполне уверенно управляет камерой.

Сю Лэй

Шеф-повар. Родился в Шанхае, там же выучился на повара и начал оттачивать кулинарное мастерство в ресторанах отелей. В 2001 году переехал в Москву, где стал шеф-поваром в китайском ресторане «Ки-ка-ку», а затем су-шефом в «Вертинском», пока не получил приглашение возглавить кухню в «Зю».

Сергей Демахин

Бармен. Окончил авиационный технический колледж и осматривал бы воздушные суда перед вылетом, если бы не устроился несколько лет назад работать в кафе-клуб «Прогноз погоды», где проникся искусством бармена. Затем были «Будильная» и «Братья Люмьер», а в Zu работает с открытия.

Сергей Хохулин

Управляющий. Начинал с официанта 8 лет назад, 5 лет был управляющим в сети «Тинькофф». Два высших образования помогли провести открытие Zu без сучка и задоринки: навыки черчения пригодились на этапе проектирования помещения, а бухгалтерские — при управлении финансами.

Илья Лихтенфельд

Совладелец. В 13 лет продавал газеты в переходе, к 25 годам бизнес-культуры привели к ресторанам. Освоив формат тусовочных мест в Shop & Bar Denis Simachev, баловства ради сделал Gipsy. К Zu же отнесся серьезно и занимался всем — от идеи до дизайна.

2

кафе Zu есть в Москве, скоро будет третье