



Кафейная Карта

Исторические и экзотические, дизайнерские и литературные, пряные восточные и сетевые американские: 10 кафе, где вам будет вкусно и интересно, в досье **НАТАЛЬИ МАЙБОРОДЫ**

ФОТО: XXXXXXXXXXXX

→ **НЬЮ-ИОРК** D'espresso, Медисон-авеню

ЛЕЖА НА БОКУ Недалеко от станции метро *Grand Central Station* находится маленькое кафе *D'espresso* площадью всего 39 кв. м. Посетителей привлекает главным образом оригинальный интерьер: обычную небольшую библиотеку со шкафами от пола до потолка перевернули на бок. Сидишь себе за утренней чашечкой капучино, удобно откинувшись спиной на паркетный пол, ногами попираешь литературное наследие человечества. На подобную концептуальную идею дизайнеров архитектурной фирмы *Nemaworkshop* вдохновила публичная библиотека, что расположилась в близлежащем Брайант-парке.



→ **РИМ** Sant'Eustachio Il Caffè

30-СЕКУНДНЫЙ ЗАВТРАК

Итальянцы знают толк в настоящем эспрессо, маккьято и капучино. Кафе Sant'Eustachio, открытое в 1938 году, удобно расположено напротив Сената и всего в нескольких шагах от Пантеона и Площади Навона. Следуя примеру местных, бодрящий эспрессо, приготовленный из кофейного бленда от барристы из *Sant'Eustachio*, выпейте не отходя от барной стойки, поборовшись сначала за местечко. Единственное, чего не стоит перенимать у экспрессивных итальянцев — так это традиционного тридцатисекундного завтрака. Лучший эспрессо в Риме можно и посмаковать.



↑ **ОКСФОРД**

Queen's Lane Coffee House

У КОРОЛЕВСКОГО КОЛЛЕДЖА

Предприимчивый Кирк Джобс первым в Оксфорде стал продавать экзотический напиток вскоре после того, как кофе в XVII вошел в моду в Великобритании. *Queen's Lane* открылась в 1654 году и по праву считается старейшей кофейней Оксфорда, если не всей Англии. В интернациональном меню заведения, в которое вот уже три столетия любят заглядывать оксфордские студенты, есть и английский мясной пай, и итальянские панини, и греческий салат. Но главное, как положено, — отменный кофе.



↑ **БЕЛГРАД** Znak pitanja

ВОПРОСЫ ЕСТЬ

Белградские кафаны — это смесь корчмы и кофейни, где играет традиционная музыка. В районе Скадарля, белградском Монмартре, кафаны работают с XIX века. А самой известной по праву считается кафана с наиболее лаконичным названием — «?» (по-сербски *Znak pitanja*), она же и старейшая из ныне работающих в Белграде. Первый кофе здесь подали в 1823 году. На протяжении почти 200 лет название менялось несколько раз: «У пастуха», «У собора» (в честь кафедрального собора напротив), пока последний владелец не поставил на вывеске «?». Название прижилось и всем понравилось.

↑ **КАИР** «Эль Фишави», золотой рынок Хан-эль-Хилили

А БЫЛ ЛИ НАПОЛЕОН?

За площадью одного из старейших в мире рынков Хан-эль-Хилили у мечети Эль-Хусейн работает круглосуточное кафе, которое, как утверждают его владельцы, не закрывалось ни днем, ни ночью с момента основания в 1773 году. На стенах висят зеркала и фото знаменитостей, захаживавших сюда на чашку кофе. Теоретически здесь мог бы красоваться и портрет Наполеона — хозяева уверены, что он бывал в «Эль-Фишави» во время Египетской кампании. Но документально это не подтверждено. Бессменные владельцы заведения — семья Эль-Фишави. Как и много лет назад подают здесь чай, кофе сваренный на песке, каркаде, а также сахлаб — сладкий молочный кисель с орешками. Вечером — кальян.

ФОТО: FLICKR



← **КИЕВ** Театр «Каффа»

АФРИКА В ЦЕНТРЕ КИЕВА В Каффе, исторической области Эфиопии, кофе начал свое путешествие по миру. Пить кофе в одноименной кофейне в Киеве, на Подоле – это целое театральное представление. Все дело в том, что в «Каффе» к бодрящему напитку относятся, как к актеру, с которым приветливые официанты играют в одной пьесе. В центре зала стоит раритетная массивная кофемолка – это не бутафория, она работает вовсю. И хотя интерьер выполнен в африканских традициях, кофе здесь варят очень разный – по самым разным рецептам со всего мира.



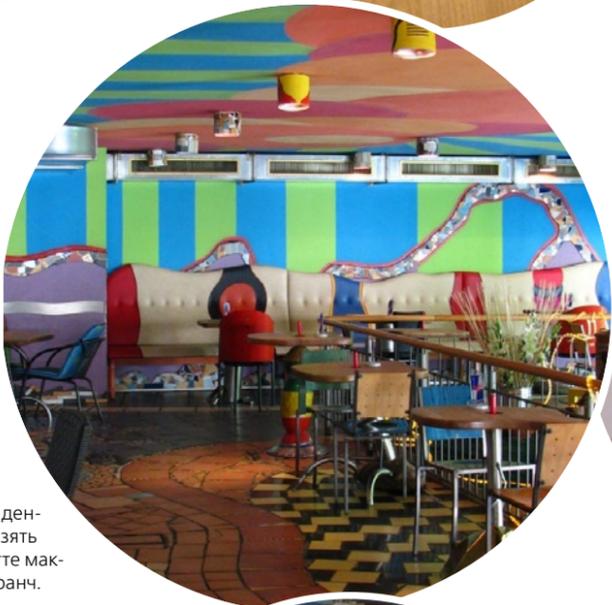
← **СИЭТЛ** Starbucks

КОФЕ В МАССЫ Нынче взять стаканчик кофе навынос стало нормой. Но не все знают, что культуру эту создала самая крупная кофейная сеть мира – Starbucks, которая разрослась до 5500 заведений в 50 странах мира. История Starbucks началась в 1971 году в Сиэтле, на рынке Пайк-Плейс. В один прекрасный день писатель Гордон Боукер, учитель английского языка Джерри Болдуин и учитель истории Зев Сигл открыли свой первый кофейный магазин Starbucks. Рост начался, когда в компании появился гениальный менеджер Говард Шульц. Через 16 лет он выкупил сеть у основателей за \$4 млн. Штаб-квартира легендарного бренда до сих пор находится в Сиэтле.

→ **БЕРЛИН** 100 Wasser

НА 100 ВОДАХ

Интерьер кафе 100 Wasser – фантазии на тему стиля австрийского архитектора Фриденсрайха Хундертвассера: яркие фигуры, плавные формы и отсутствие углов – это его фирменный биоморфизм. Хозяйка кофейни вслед за эксцентричным Хундертвассером, настоящее имя которого Фридрих Штовассер, решили поиграть с названием. К слову, художник перевел первую часть своей фамилии, созвучную со славянским словом «сто», на немецкий (Hundert), водную составляющую (Wasser) оставил как есть. А имя поменял на Фриденсрайх – «Богатый миром». Можно взять Milchkafee, берлинскую версию латте маккьято. Или прийти в выходные на бранч.



↑ **САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

«Литературное Кафе»

ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ Традиции бывшей кондитерской С.Вольфа и Т.Беранже, открытой в 1816 году, продолжает «Литературное кафе». В уютном зале на углу Невского проспекта и набережной Мойки бывали классики русской литературы – Достоевский, Салтыков-Щедрин, Белинский, Чернышевский. Есть свидетельства, что сюда накануне дуэли заходил Пушкин. Продолжая традиции XIX века, хозяева кафе стараются приобщить посетителей к прекрасному. Чего только нет в афише: вечера романсов, классической музыки, балет. Помимо ресторанного меню (классическая русская кухня) имеется и кофейная карта из 16 позиций.



→ **СТАМБУЛ** Andon Café-Bar

ПЯТИЭТАЖНЫЙ АРОМАТ

Появлению привычных для нас кафешек мы обязаны Стамбулу, где в XVI веке возникли первые кофейные дома – kahveh kanes. Где же еще выпьешь настоящий кофе по-турецки, который, согласно фольклорному завету должен быть черным, как ад, крепким, как смерть и сладким, как любовь. И лучше это сделать в кофейном доме Andon в районе Бейоглу, где предлагают целых 55 сортов кофе. А места в пятиэтажном заведении хватит на всех – там даже остались квадратные метры под небольшую библиотеку. Крепкий, ароматный кофе обычно подается без сахара, с кусочком лукума и стаканом холодной воды.

ФОТО: НАТАЛЬЯ МАЙБОРОДА, FLICKR