

# ВОСТОЧНЫЙ ЛОНДОН

**Объект:** ресторан и суши-бар Murakami в Лондоне, Англия

**Автор проекта:** Юрий Юмашев, Юрий Черепедов, Дмитрий Жуков, студия Seventh

**Фото:** Craig Howarth

Лондонский ресторан Murakami — место, где великолепная японская кухня переплетается со стильным европейским дизайном, рождая удивительную атмосферу, которая создана здесь с настоящей украинской душой.



**В** конце 2014 года в самом центре столицы Туманного Альбиона — престижном лондонском районе Ковент-Гарден — открылся ресторан японской кухни под названием Murakami. Этот стильный гастропроект создала украинская студия архитектурного дизайна Seventh, успешно работающая как на просторах Украины, так и в Европе. *«Учитывая, что Лондон — одна из самых ресторанных столиц мира, задача оказалась непростой. Мы начали с анализа лучших заведений, чтобы понять, что*

*востребовано именно здесь. Потом появилось понимание и родилась концепция»,* — говорит один из авторов проекта Юрий Юмашев. Ресторан Murakami расположен на уютной улочке St. Martin's Lane, в здании ранее популярного бара Kamique, дизайн которого был полностью изменен. По задумке авторов проекта, существующие стены из гипсокартона были демонтированы, а несущие конструкции очищены «до бетона и кирпича». Сохранив шарм ранее индустриального сооружения, многообразие поверхностей которого создавалось на протяжении многих лет,



«Часть стен мы отреставрировали, оставив первоначальные строительные конструкции, а часть декорировали деревянными панелями. Некоторые из них напоминают рыбу чешую, некоторые — фортификационные сооружения»

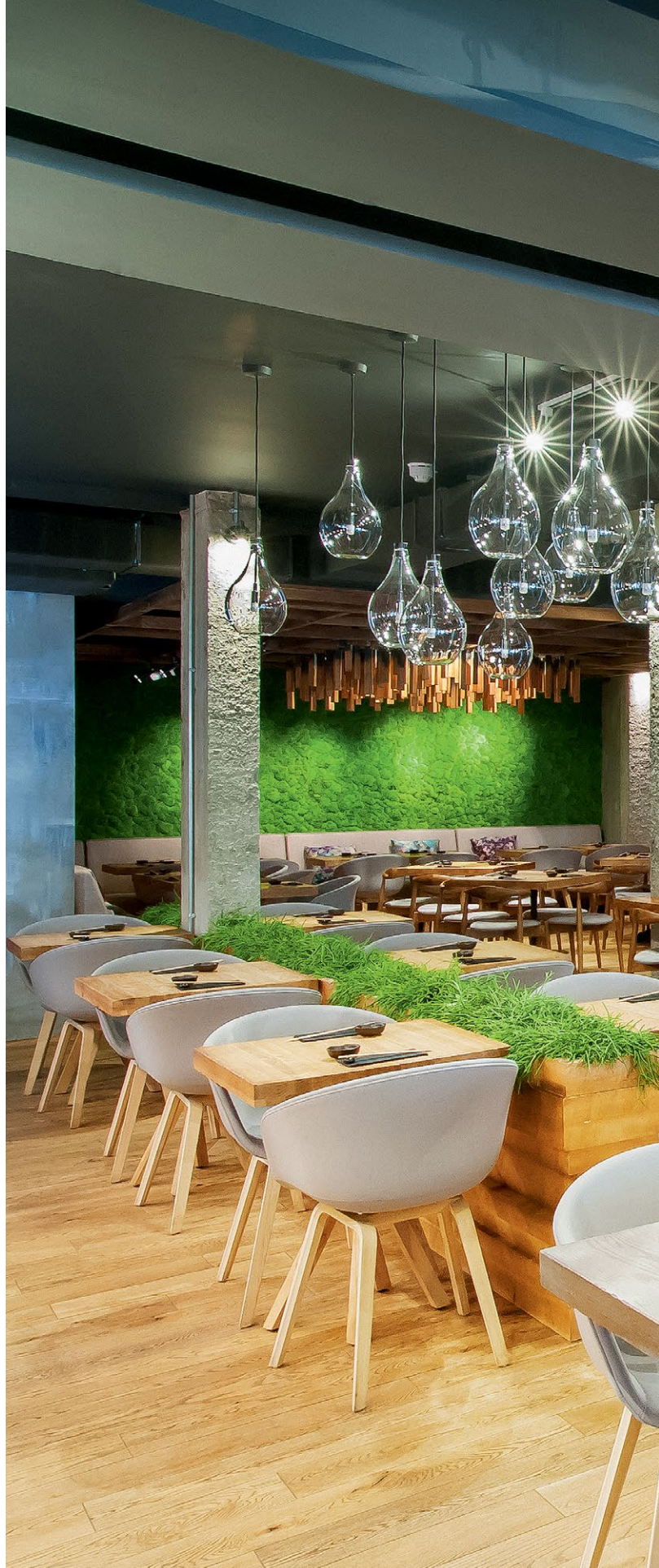
Юрий Юмашев, автор проекта

## Public Interior



**Напольное покрытие также поддерживает общую стилистику заведения.** Часть гостевого зала покрыта высококачественной паркетной доской от Tavolini, а зона возле барной стойки выполнена с использованием итальянского керамогранита от Marazzi

дизайнеры дополнили интерьер деревянными панелями и металлическими балками. Несмотря на двухъярусность ресторана, в нем грамотно совмещены все необходимые зоны. Немалая площадь первого этажа практически не имеет перегородок и образует просторный стильный open space, в центре которого расположен гостевой зал. С одной стороны — суши-бар, а с другой — двухуровневая барная стойка с небольшой открытой кухней, главной особенностью которой является национальный японский гриль — робата. Он имеет три уровня решеток, благодаря чему все продукты готовятся одновременно и в наиболее подходящих для них температурных условиях, а гости заведения могут наблюдать за процессом приготовления



Потолок основного гостевого зала украшают массивные деревянные решетки, в центре которых хаотично разместились оригинальные стеклянные светильники-колбы, изготовленные на заказ в Италии. Вдоль классической барной стойки расположены стильные стулья Tabouret Haut от Vitra, дизайн которых разработал легендарный Jean Prouvé еще в 1942 году



**РЕСТОРАН ОТКРЫЛСЯ СО  
СЛОГАНОМ, ОТОБРАЖАЮЩИМ  
КОНЦЕПЦИЮ ЗАВЕДЕНИЯ:  
LIVE, LOVE, LAUGH AND SUSHI.  
ЖИТЬ, ЛЮБИТЬ, СМЕЯТЬСЯ  
И ЕСТЬ СУШИ!**

**Ярким и в то же время стильным элементом интерьера** стало декоративное панно из натурального мха, занимающее одну из стен основного гостевого зала

Стильный интерьер ресторана дополняет мебель от ведущих мировых брендов.

В основном зале: стулья AAC22 от HAY (дизайнер Hee Welling), Elbow Chair CH20 (дизайнер Hans J. Wegner). В малом зале: кресла Piña Low Chair от Magis (дизайнер Jaime Hayon)

*ПРИ ВХОДЕ ОДНУ ИЗ КИРПИЧНЫХ СТЕН  
ГОСТЕВОГО ЗАЛА УКРАШАЕТ КОНТРАСТНАЯ  
«ЛАУТИНА» ИЗ ОРИГИНАЛЬНЫХ  
СВЕТИЛЬНИКОВ, КОТОРЫЕ ПРЕКРАСНО  
ДОПОЛНЯЮТ МАТОВЫЕ ЧЕРНЫЕ ЛЮСТРЫ  
ИЗ КОЛЛЕКЦИИ BEAT FAT BLACK ОТ ТОМ ДИКСОН*



НА ПЕРВОМ ЭТАЖЕ РЕСТОРАНА РАСПОЛОЖЕНЫ ОСНОВНЫЕ ГОСТЕВЫЕ ЗОНЫ: БОЛЬШОЙ И МАЛЫЙ ЗАЛЫ, КОТОРЫЕ СОВМЕСТНО С СУШИ-БАРОМ И НЕБОЛЬШОЙ ОТКРЫТОЙ КУХНЕЙ ОБРАЗУЮТ СТИЛЬНЫЙ И ПРОСТОРНЫЙ OPEN SPACE

не вставая из-за стола. Одну из стен основного зала украшает объемное панно размером 12 кв. м, выполненное из натурального декоративного мха. Предусмотренный планом малый гостевой зал предназначен для более уединенного общения, хотя он и не отделен от общего пространства заведения, а является его логичным продолжением. На цокольный этаж ресторана, где размещена основная кухня, технические помещения и санузлы, ведет металлическая винтовая лестница, стену рядом с которой украшает оригинальное геометрическое панно. ■

