



Текст Катя Атанасова / by Katya Atanassova

## Изкуството да се храниш, изкуството да живееш

Няколко неща са от съществено значение, за да се превърне един ресторант не в обикновено място за хранене, а в класен клуб за ценители. Първото, естествено, е къде се намира. В случая мястото е топ – на бул. Цар Освободител срещу Италианското посолство почти на ъгъла с Шести септември. Вторият съществен момент, разбира се, е свързан с готвача. Прекрасни ресторантски интериорни решения са съставени от клиширани и недобре изпълнени рецепти или, просто казано, от лошата храна. А така или иначе основното, за което ще влезем, е именно това. Е, менюто в EGO е изискано, разнообразно и променящо се според сезона, винената листа му партнира подобаващо. Съставено е от италианеца Ренато Паскуалато, а прецизно подбраният и отлично обучен готварски екип стриктно следва предписанията му. Третото, без което не може, е качеството на обслужването, уменията да се грижиш за посетителите си така, че те да се чувстват спокойни, да им е приятно и уютно. Е, и това е на б. Нека прибавим и чудесния бар, елегантната музика, както и класните екземпляри на модерно изкуство (Mr Brainwash, Saul Zanolari), на които може да завиди всяка



уважаваща себе си галерия, интересните и в повечето случаи доста известни хора, които можете да срещнете там, и получаваме наистина уникално място. Присъствието в

него със сигурност ще повиши социалното ви самочувствие, ще ви накара да се чувствате не просто клиенти, а част от общност, която притежава вкус и стил. ■

## The art of eating, the art of living



There are few prerequisites for a restaurant to tick off before it becomes not only a place where you can eat, but a high-class club for connoisseurs. The primary one is, of course, location. In this particular eatery's case it is a top one – Tsar Osвoboditel Boulevard, in front of the Italian Embassy, just on the corner of 6th September Street. The second key criteria relates to the chef. Even the most attractive restaurants have been spoiled by ordinary or poorly executed recipes – in other words: by bad food. And it is food that brings us to a restaurant in the first place. Well, EGO's menu is exquisite, rich and seasonal, and accompanied by a proper wine list. It is the work of Italian Renato Pascualato and the thoroughly selected and expertly trained culinary team is clearly following his instructions to the letter. The third important thing is quality of service, the talent to look after your guests with such a care that they feel relaxed and enjoy a pleasant and comfortable stay. And EGO's approach to this is equally uncompromising. The attractive bar is also worth mentioning, as is the elegant music and classy pieces of modern art (Mr Brainwash, Saul Zanolari) that any decent gallery would be happy to show. Not to mention the interesting and often rather famous visitors. This is a really unique place. Your presence here will certainly enhance your social confidence and make you feel more than a respected client. It will give you a sense of belonging – to a community of taste and style. ■

