



Innsti hluti Café Bleu þar sem rómantikinn svífur yfir vötnunum.



Leikhússtemning ríkir í þessum hluta Café Bleu.

dregnar fyrir gluggana.

Við hönnun staðarins var haft í huga að hann virkaði bæði fyrir fólk sem vill staldra við yfir kaffi og kökum og upplifa mannlífið í verslunarmiðstöðinni sem og fyrir þá sem vilja borða finan mat í notalegu umhverfi og gefa sér tíma til þess.

Eik, stál og leikhúskastarar

Notkun á grófunninni eik, blámuðu og moppuðu stáli og náttúrusteini gera það að verkum að það er einna líkast því að veitingastaðurinn hafi verið í rekstri í fjölda ár.

Viðurinn er notaður sem umgjörð og súlur, sem líkjast einna helst viðardrumbum, halda uppi stórum bitum í loftinu. Þannig myndast falkt loft fyrir neðan loftræsti- og lagnakerfi og gestirnir upplifa fulla lofthæð. Falla hinir grófu bitar vel að tilbrigðum staðarins.

Innréttingar eru einnig úr eik. Lýsingin er leikræn í anda veitingastaðarins en notaðir eru leikhúskastarar sem undir-

strika mismunandi andrúmsloft staðarins.

Fjörugt mannlíf götunnar

Fremri hluti Café Blue tekur um fimmtíu manns í sæti og sömu sögu er að segja um innra rýmið.

Segja má að Café Blue sé einn af þeim stöðum sem færi menningu kauphússins á annað plan en hefur þekkt hér á landi. Hér er á ferðinni ný hugmynd í rekstri verslunar- og veitingahúsa.

Metnaður í hönnun og matargerð einkennir Café Bleu og staðurinn gerir það að verkum að gestirnir geta valið á milli þess að upplifa fjörugt mannlíf „götunnar“ inni í verslunarmiðstöðinni og sötrað kaffi eða notið rólegs andrúmslofts í leikrænu umhverfi.

Maturinn

Í innri hluta staðarins er komið í kyrrláta stemningu þar sem tilvalið er að slaka á í hinu notalegu umhverfi. Þar er boðið upp á fjölbreyttan matseðil þar sem gælt er við bragðlaukana með matreiðslu sem sækir áhrif víðs vegar að úr heiminum. Hér er um að ræða svokallaðan "Fusion" stíl. Sem dæmi má nefna saltfisk og tómata brandade með ítölsku brauði og salati. Dæmigerð miðjarðarhafsáhrif í hráefnisvali. Grillaður túnfiskur með svörtum sesamhjúp og fennelsóði. Thai krydduð kjúklingabringa á engiferrisotto og hunangsdressingu. Sushi er síðan úr allt annarri átt en þar er um að ræða asísk áhrif en asískir réttir njóta sívaxandi vinsælda hér á landi sem annars staðar í Evrópu. Steikarunnendur verða ekki sviknir af heimsókn á Café Bleu því þar eru í boði tvenns konar nautasteikur auk lambagrills og grísalunda. Rúsinan í pylsuendanum er síðan andabringa með gufusteiktri fenniku og aniskryddaðri rauðvínssósu.

Eins og sést á þessum dæmum eru metnaðarfullir matreiðslumenn að störfum. Með gómsætum réttunum eru borin fram léttvín af glæsilegum vínseðli hússins.

Tilvalið er að njóta veitinga á Café Bleu á kvöldin eftir lokun verslana og eins fyrir eða eftir leikhús- eða bíóferð. Café Bleu er opið langt fram á kvöld alla daga vikunnar og á föstudögum og laugardögum er grillið opið til ellefu á kvöldin.