



★
**ЧТО
ГДЕ
ЕСТЬ** ★
В МОСКВЕ

155 РЕСТОРАНОВ И БАРОВ,
О П Р Е Д Е Л Я Ю Щ И Х
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СТИЛЬ ГОРОДА

ДЕНИС БОБКОВ, АЛЕКСАНДР ЕРМАКОВ, АЛЕКСЕЙ ВОЛКОВ
И ДРУГИЕ ГЕРОИ СТОЛИЧНОЙ КУЛИНАРНОЙ СЦЕНЫ

ГДЕ И ЧТО ЕДЯТ МОСКОВСКИЕ
ШЕФ-ПОВАРА НОВОЙ ВОЛНЫ

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД
ПО ПЕТЕРБУРГУ



В МОСКВЕ СТАРТОВАЛ НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕЗОН!

Хотя ресторанная жизнь в столице не затухает круглый год, все-таки «лето — это маленькая жизнь».

Три прекрасных теплых месяца дают нам **возможность делать гастрономические открытия 24 часа в сутки.** Самое время для «утренних рандеву»

с шампанским или завтраков с безлимитным кофе, чаем и вином, диких ужинов на природе и светских вечеринок на крышах. Время пробовать шоколадные шиитакэ и тирамису с белыми грибами и черным трюфелем, бисквитное сердце и лаймово-мятный пион. Сидя на веранде, любоваться парком «Зарядье» или Большим театром, Бульварным кольцом или Москвой-рекой.

Шефы зовут нас в гости на трендовые сочетания:

панцанеллу с лангустинами и кассероль с тремя видами краба, тыквенный хумус с гелем из соленых лимонов и шу с копченым виноградом и соленым мисо-кремом.

На эталонную классику: шестислойную кулебяку и окрошку с ростбифом, флорентийский бифштекс и турнедо из говядины с гратеном дофинуа. **На деликатесы**

собственного производства: брезаолу вагю и колбасу из говядины Black Angus и редкие региональные специалитеты — алтайского марала с перловой кашей и сугудай из сибирского муксуна. **На блюда арт-объекты:** манную кашу с черной икрой в виде «Черного квадрата» Малевича и скульптурный десерт — голову Медузы Горгоны.

В столичных барах уже готовы наливать фисташковый негрони и дайкири с панданом, гимлет с ревенем и мартини с шисо, ананасовый соджу и «шампанское Хемингуэя» — микс абсента с игристым.

А когда над городом зажгутся звезды, мы отправимся смотреть «Осень в Нью-Йорке» под открытым небом в Radio Greenhouse, двигаться в ритме chillrave в Leveldva, слушать живой концерт на зеленой лужайке в Youza Place, петь до утра в образах харадзюку в Izumi. Ибо гастрономический сезон в Москве — это не только креативные блюда и авангардные коктейли.

Это целая жизнь!

Издатели

Инесса Гаевская
Наталья Чернышева

Редакция

главный редактор
Андрей Захарин
КРЕАТИВНЫЙ ПРОДЮСЕР
Лариса Машталер
выпускающий редактор
Евгения Колесникова
ДИЗАЙН, ВЕРСТКА
Сергей Клёнов
КОРРЕКТОР
Ирина Вильман
ФОТОГРАФЫ
Екатерина Машинистова,
Екатерина Моргунова,
Никита Сурков
СТИЛИСТ
Татьяна Ильина

Авторы

Владимир Гридин,
Марина Дементьева,
Анна Кукулина,
Злата Лапшина,
Елизавета Маценко,
Денис Мухин,
Людмила Сальникова

Отдел рекламы

КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
Нина Гордеева
ngordeeva@msk.sobaka.ru

Виолетта Драйгор
vdraigor@msk.sobaka.ru
Оксана Ивашкина
oivashkina@msk.sobaka.ru
Татьяна Ломакина
tlomakina@msk.sobaka.ru
Наталья Текоева
ntekoeva@msk.sobaka.ru

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В МОСКВЕ '25



8 Денис Бобков
Основатель «Бюро находок» — скромный ресторатор, благородный муж и человек, живущий вопреки, несмотря ни на что. Так он характеризует себя сам. А еще Денис невероятный выдумщик, создатель уникальных ресторанных и барных концепций, автор креативного мотивационного телеграм-канала и начинающий отельер.



26 Алексей Волков
Шеф гастрономического бистро и бара Lea уже в 16 лет руководил коллективом более взрослых и опытных поваров, а сейчас в модном столичном заведении создает умамные блюда в стиле итамеши и выступает хедлайнером фестиваля «Who's Next?», куда приглашает молодых шефов со всей России.



46 Александр Ермаков
Бренд-шеф ресторанной группы Fitz Gastro Project гоняет на байке, занимается тайским боксом и сочиняет comfort food для модных столичных проектов.



4 Главные открытия 2025 года
«Скампи веллингтон» и хинкали «том-ям», тирамису с черным трюфелем и щавелевый чизкейк, джин-тоники «на крапах» и Penicillin с копченым льдом — рассказываем о 10 новых московских заведениях, где всегда можно встретить столичных фуди.

12 Лучшие авторские рестораны
Идем в гости к креативным шефам за борщом с тушеной в хересе свеклой, осьминогом с клубничным соусом и супом из пастернака с сердцем оленя. И за картошкой фри с трюфельным мороженым, разумеется.

24 Не всем знакомые места
Смотрим, как вручную готовят китайскую пухлую лапшу ламьен, запоминаем вау-сочетание картошки фри с нори-солью и маринованным желтком, пробуем медовик с апельсиновым сиропом, пьем сидр из эскансиадора, наслаждаемся эспрессо в колокольне — открываем для себя «скрытые жемчужины» столичного ресторанного мира.

32 Лучшие московские завтраки
С чего нужно начинать утро: с вагю-сандо или кацу-круассана, овсянки с мисо и крабом или омлета с ндудей? А может, сразу взять шакшуку-рататуй и соленые сырники с копченым лабане? Сдаем адреса и явки мест, в которых старт любого дня будет добрым.



40 Лучшие авторские десерты
Матча-бисквиты, кремю из юдзу, панакота с сумахом, суфле из пандана — столичные кондитеры умеют создавать дофаминовые сочетания. Некоторые московские фуди без шуток считают, что многие из них вызывают зависимость.

49 Интересные рестораны при отелях
В рестораны при отелях ходят не только на завтраки, именно здесь вам предложат эталонный пад-тай с креветками, борщ с голубцами из томленых щек, пельмени с пелядью в соусе из шампанского, нежную арису из вареного дзавара и один из лучших в Москве салат из томатов. А теперь о том, куда конкретно нужно идти.

51 Где едят шефы новой волны
Кюфта из Mini Turkish Spot или сэндвич с мортаделлой из Dodgy, манки брэд из Masa Madre или маковая булочка из La Poste — где любят поесть, выпить и потусить столичные шефы, которые сами задают гастрономические тренды? Наш мини-путеводитель по интересным ресторанам Москвы от прогрессивных фуд-профи.

56 Самые красивые веранды
Еда на террасах — особое удовольствие, ведь здесь в придачу к меню еще и вид на небоскребы Сити, Кремль или Бульварное кольцо. Да и просто любоваться звездами, сидя с бокалом игристого на диване в тихом московском дворике, гораздо романтичнее.

60 Модные бары
Джазовые вечеринки в духе «Великого Гэтсби», коктейльные оммажи на главных героев глянца, дерзкие сочетания абсента с игристым и маракуйи со стружкой тунца, а еще такая разная Азия — собрали для вас 11 мест с правильной атмосферой и трендовыми коктейлями.

62 Лучшие рестораны с развлечениями
Смотреть культовую «Касабланку», закусывая гужерами с лососиной. Пить игристое, танцевать и петь до утра хиты Элвиса Пресли. Листать альбом по столичному урбанизму, прихлебывая пармезановое латте. Дегустировать рыбу-попугая под аккомпанемент модной инди-группы — в мультимедийных столичных проектах можно не только вкусно поесть.



65 Заведения, где рады гостям с собаками
Dog-friendly-мест становится все больше, и миска с водой для вашего питомца во многих ресторанах уже норма. Мы нашли заведения, где собак также ждут пиво или шампанское, подушечки-вкусняшки или паучи, специальные паштеты или хотя бы свежая морковка.



ЛЕТО: ВИД СВЕРХУ

Летом хочется получить как можно больше впечатлений. Лучший способ сделать это — забраться повыше и насладиться панорамой в 5D — визуальной, ольфакторной, осязательной, звуковой и, что особенно важно, гастрономической. В **ресторане O2**, расположенном на крыше столичного отеля **The Carlton, Moscow**, это точно получится сделать.

ИЗ БЛЮД НОВОГО СЕЗОНА, КОТОРЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО ПОПРОБОВАТЬ, — вариация на тему средиземноморского пастушьего пирога, но без теста и картофеля, зато с нежнейшими филе миньон, террином из цыпленка и жареными сморчками. Сибас под хлебной корочкой и морковные ньокки, которые в O2 подвергаются хитрому процессу сферификации, становясь похожими на шарики из бабл-ти — во рту ярким вкусом взрываются так же. Вообще, текстуры в новом меню важны не меньше. Это касается и карпаччо из овощей, и таргара из говядины орео, в котором каждый кусочек блюда сохраняет все свойства идеального стейка мраморной говядины.



В ОБНОВЛЕННОМ МЕНЮ КОКТЕЙЛЕЙ — настоящий путеводитель по регионам Средиземноморья от бессменного бар-менеджера O2 Филиппа Глушакова. Бодрящие цитрусовые миксы словно переносят на солнечные пляжи Италии, пряные композиции погружают в шумную и веселую атмосферу марокканских базаров, фруктовые

ассамбляжи воссоздают тягучий вайб тосканских цветущих садов, а насыщенные травяные купажи рождают греческое настроение. Пьются легко — как и дышится воздухом Москвы на высоте 12-го этажа, свежим и разреженным, поднятым над Тверской и Манежной площадью. Кстати, панорамный вид с летней террасы O2 — один из самых впечатляющих в городе даже для старожилов: захочется снимать непременно.

ЗА МУЗЫКАЛЬНУЮ ЧАСТЬ В ЭТОМ СЕЗОНЕ ОТВЕЧАЮТ ПРИГЛАШЕННЫЕ ДИДЖЕЙ — так что звуковой фон также обещает быть насыщенным. А еще летом нас ждет продолжение уже полюболюбившегося светской публике гастро-поэтического шоу «Поэзия вкусов». В программе — стихи от Алексея Зимины, известного своим ироничным взглядом на жизнь, и летние гастросеты с поэтическим настроением.



Следите за афишей на сайте O2restaurant.com

ГЛАВНЫЕ ОТКРЫТИЯ 2025

«Скампи веллингтон» и хинкалы «том-ям», тирамису с черным трюфелем и щавелевый чизкейк, джин-тоники «на кранах» и Penicillin с копченым льдом — рассказываем о 11 новых московских заведениях, где всегда можно встретить столичных фуди.



«Оригинал»

Новое место команды Blanc, Yauza и Radio разделено на две части — ресторан и клуб. В первом бренд-шеф **Андрей Лапин** готовит московско-итальянскую кухню: равиоли с гребешком и черной треской, шницель из дорадо, вителло тоннато и прочее. Клуб живет своей, не менее активной и интересной жизнью. Десерты — от шеф-кондитера Дарьи Серебряковой. Про ее тирамису с белыми грибами и черным трюфелем среди фуди уже ходят легенды.

Ул. Земляной Вал, 9А



«Рабле» ←

Камерный винный ресторан от семьи Лесниченко. Заведение на три десятка гостей задумано как оплот раблезианства и названо в честь великого гуманиста и гастронома Франсуа Рабле. За винную подборку отвечают сами владельцы места, а авторское прочтение средиземноморской кухни доверено шеф-повару Дмитрию Кишову. Раздел «С рынка» и «Мажь | Макай» нужно брать к первому бокалу, а уже разгулявшись, стоит пройтись по всему меню. **Петровский бул., 15, стр. 1**

Fitz Gin Bar →

По соседству с Бистро De Torino открылся бар, где весь фокус внимания на джине. Джинового безумия тут нет, но есть 70+ видов можжевелевого напитка, 6 видов джин-тоника «на кранах» (которые молниеносно приносят). И самое главное — коктейли от шеф-бармендера Романа Морозова. За еду отвечает Александр Ермаков, шеф De Torino. В меню собраны рецепты со всего света: от оливков ночелара и ананасов кимчи до мощных стейков и фондана (конечно же, на джине).

Мясницкая ул., 14/2, стр. 1



Leo ←

Главное открытие Хамовников и новый проект ресторатора Генриха Карпина. Богатый и современный интерьер с белыми скатертями и атмосферой old money располагает тратить деньги и получать гедонистическое удовольствие. С последним здесь порядок: крошка-картошка в версии haute couture с осетровой икрой, брезаола вагю, тунец yellow fin с салса верде и томатами су-вид — знаковые блюда из меню бренд-шефа Сергея Балашова.

Из категории must try: для девочек — фирменный салат Leo с хитрым лимонно-медовым дрессингом и умными перчиками бикиньо, для мальчиков — колбаса из говядины Black Angus по собственному рецепту шефа.

Ул. Усачева, 15





El pimpi

Колоритная испанерия с провокационным названием от Alba Group. Яркий и богемный интерьер заставляет забыть о серой Москве, а еда в меню переносит гостей на побережье — без всяких шенгенов. Тартар в голове быка, «Скампи веллингтон» и раздел мяса Dry aged — верный способ прочувствовать гастрономичность Испании через авторский почерк бренд-шефа Энвера Джемилова и шеф-повара Ивана Негутарова. Коктейльная карта — дневник путешествий таинственного мистера El pimpi и повод собраться за шумным столом с друзьями.

Большая Никитская ул., 12



Mosto

Первое городское кафе от Lucky Group с понятными, сытными блюдами и атмосферой, подходящей для любого случая. На кухне работают три шефа: итальянцы **Эмануэле Поллини** (бренд-шеф), Маттео Лаи и Илья Пампугха. В меню паста ручной работы, пицца на супертонком тесте, супы и закуски — всё в лучших традициях итальянской гастрономии. Но главное — десертная витрина с канноли, кантулчи и другими сладкими специалитетами, от которых невозможно отказаться.

Большая Никитская ул., 22/2

Futura ↓

Один из самых стильных новых лаундж-проектов города. В интерьере — эстетика театра, ретрофутуризм и огромное количество винтажных элементов. Бренд-шеф Олег Гайдис собрал в меню микс из простой и понятной еды, которую сейчас называют «московской кухней»: тартары, роллы, боулы, авторский «Цезарь щницель» и закрытые Futu-бургеры. Шеф-бармендер Иван Руппель переосмыслил культовые классические коктейли в более взрослой версии: Clover Club готовят на красной смородине, Penicillin подают с копченой сферой из льда.

Страстной бул., 6, стр. 1



Askaneli Bistro

Ренессанс грузинской кухни в формате бистро. Яркий неон с национальными акцентами и эклектикой в интерьере отправляет гостей в современный Тбилиси. Меню, к слову, тут с картинками. Хинкали с крабом или курицей в соусе томатка, хачапури с горгонзоллой и грушей — лишь небольшая часть экспериментов для тех, кто не боится искать новые вкусы. Консерваторы могут не переживать — с классикой тут тоже полный порядок. Место идеально и для семейного обеда, и для обильного торжества.

Мясницкая ул., 13, стр. 3

Billie ↓

Пожалуй, самый богемный бильярдный клуб Москвы. Идти в Billie нужно не только ради игры на единственном в стране трехножном столе в футуристичном интерьере, но и для знакомства с гастрономическим джанк-фудом от шеф-повара **Артема Чудненко**. Куриные стрипсы с соленой карамелью и сванской солью, «супер-цезарь с креветками» и щавелевый чизкейк — идеальный мэтч, с которого стоит начать свидание или похмельный бранч. И да, коктейли от Миши Пугачева — тоже часть обязательной программы.

Неглинная ул., 29, стр. 1



ToMi ←

Негрони-бар в миланском стиле и номинант на звание «главного бара Патриков». В карте — 13 негрони и 6 классических рецептов из семейства негрони от шеф-бармендера Романа Морозова. В меню от бренд-шефа Александра Ермакова — барная закусочная Италия: традиционные колбасы, сыры и оливки, антипасто и пасты с ризотто. Обязательно попробовать птитим с осьминогом и песто и негрони тирамису. А для настроения dolce vita непременно заказывайте коктейль Pistacchio Negroni.

Малая Бронная ул., 27/14



«Мясная карта»

Ресторан, построенный как ода любви к мясу, знакомит гостей с главными мясными специалитетами страны: казы из Уфы, окороком из Тамбова, бараниной из Дагестана, суджукком из Казани и прочим. Шеф-повар Дмитрий Зонов не только коптит все что можно в техасском смокере, но и готовит интересные вещи: бифштекс из дичи, пожарскую котлету с соусом из черного перца, пельмени с уткой. В барной карте — авторские коктейли и травяные сборы из разных уголков страны. Десерты заслуживают отдельного визита: здесь вас ждут нежнейшая версия птичьего молока и фантастическая лимонная меренга от опытного шеф-кондитера Александра Батищева.

Смоленский бул., 15



КОКТЕБЕЛЬ

— 1879 —

Искусство
крымских
мастеров

Коньячный дом

Коньячный дом «Коктебель» — старейший производитель коньяков в Крыму с богатой историей и уникальным географическим положением. Коктебель — это райский уголок, который славится своими закатами, ласковым морем и коньячным производством. История производства коньяка в Коктебеле началась в 1879 году, когда на полуострове были заложены первые виноградные плантации.

Секрет неповторимости коньяков «Коктебель» — древний вулкан Кара-Даг, который образовался более 150 миллионов лет назад. Благодаря ему почва насыщена микроэлементами, минералами и идеальна для выращивания винограда.

Здесь, в самом сердце Крыма, надежно укрытый от суеты и потрясений мира, рождается коньяк «Коктебель», чтобы подарить настоящим ценителям напиток с историей, полный благородства и романтики.

«Коктебель» представлен широкой линейкой — от ординарных до особо старых коньяков. В коллекции дома есть даже коньяк 30-летней выдержки, что является большой редкостью.

Никита Дьяченко

Шеф-бармен гастробрара «Коктебель»

Линейка коньяков «Коктебель» многообразна, каждый из них обладает своим характером, и ему можно подобрать интересные гастросочетания. Я выделю следующие.

«КОКТЕБЕЛЬ» 11 ЛЕТ

Этот коньяк отличается легкостью и свежестью. В аромате чувствуются нотки ванили и сухофруктов. Лучше всего его пить в чистом виде или с легкими закусками, такими как орехи или сыр. Также ему отлично подходят десерты на основе фруктов, например тарт из груши.

«КОКТЕБЕЛЬ» 15 ЛЕТ

Более комплексный коньяк, который завораживает глубокими нотами дуба, карамели и шоколада. Он прекрасно раскрывается в сочетании с темным шоколадом или зрелыми сырами, такими как бри или камамбер. Также можно попробовать сопроводить его мясными закусками, например паштетом.

«КОКТЕБЕЛЬ» 30 ЛЕТ

Истинный образец искусства, который порадует ценителей и обладателей хорошего вкуса. Интенсивный аромат с нотками дуба, пряностей и меда делает его идеальным выбором для дегустации. Наилучшие компаньоны этому аристократичному напитку — зрелые сыры, копченые деликатесы или изысканные десерты, например тирамису. Подавайте его в чистом виде, чтобы по-настоящему насладиться всем многообразием вкусов и ароматов.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ



Гастробар «Коктебель»

«Вечерний Коктебель» и другие коктейли можно попробовать в гастробаре «Коктебель» — двухуровневом баре на 31-м этаже Radisson Collection Hotel.

Гастробар «Коктебель» — особая точка притяжения с панорамной террасой в одной из самых высоких башен Москвы.

Барная карта строится вокруг особого вкуса одноименного коньяка. За рецептуры отвечает шеф-бармен Никита Дьяченко.

Гастрономическим наполнением занимается шеф-повар Джузеппе Дави. Свежий улов и крымские специалитеты по сезону — главные действующие лица гав-бара, внушительного списка тапас с акцентом на бар-пейринг и основного раздела с вниманием к черноморским ингредиентам.

«Коктебель»

Кутузовский пр., 2/1, 31-й этаж
Radisson Collection Hotel
18:00-06:00
+7 495 955 12 09

В гастробаре «Коктебель» мы угощаем гостей не только коньяком в чистом виде, но и, конечно, коктейлями. Коктейли на коньяке могут варьироваться от простых до суперсложных, но они всегда подчеркивают характерный вкус и аромат самого коньяка. Возможно, для кого-то прозвучит неожиданно, но коктейли на коньяке считаются классикой в мире миксологии. В изысканном и сбалансированном напитке богатый аромат и вкус коньяка дополняют и оттеняют другие ингредиенты.

Создавая коктейли, я отдаю предпочтение «Коктебель» Резерв 7 лет — для тех, кто любит более ярко выраженную фруктовую сладость, и «Коктебель» 11 лет — для ценителей более сухих напитков.

Мой любимый коктейль в нашем баре — «Вечерний Коктебель», плотный, яркий, летний, дарящий даже в холодную погоду ощущение южного тепла. В составе коктейля: «Коктебель» 11 лет, настоянный на абрикосах с сандаловым деревом, манговый сорбет, абрикосовый шнапс и немного сливы.

ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Основатель «Бюро находок»

ДЕНИС ВОБКОВ

— скромный ресторатор, благородный муж и человек, живущий вопреки, несмотря ни на что. Так он характеризует себя сам. А еще Денис невероятный выдумщик, создатель уникальных ресторанных и барных концепций, автор креативного мотивационного телеграм-канала и начинающий отельер.



Как Бобков построил собственную империю и как в ней все устроено

Денис Бобков в ресторанном бизнесе уже четверть века. Начинал барменом в John Bull Pub на Красной Пресне, затем стал менеджером, через 8 лет дорос до совладельца одного из заведений. Десять лет рулил всеми процессами в сети Pub Life Group, а три года назад основал компанию «Бюро находок» по созданию необычных объектов общепита, гостеприимства и арта. «Под парусами этого креативного бюро я планирую создавать новые проекты (находки), которых, по моему скромному мнению, еще свет не видывал. Хотим открывать больше аутентичных проектов, причем не только в Москве. На данный момент у меня в “Бюро”: берлинский бар Vambule, ирландский паб The Black Swan с “Тайной комнатой”, японская изакайя Tabi, бразильский бар Botafofo, джаз-клуб Алексея Козлова, пекарня Masa Madre и аргентинский мясной ресторан Carniceria Vino».

Большинство ресторанных проектов Бобкова находится в Китай-городе в подземельях Солянки, где когда-то были исторические соляные подвалы. Кстати, он и сам живет неподалеку, так как любит старую Москву и районы с творческой публикой, но без лишнего пафоса. «Мне очень нравится этот кластер. Я вообще считаю, что будущее за Китай-городом, и со временем он станет одним из самых модных и дорогих районов столицы».

Но «Бюро находок» — это не только рестораны, а целая экосистема, которую Денис выстраивает с присущей ему дотошностью (под его руководством в компании работают более 700 человек). Входит сюда и мастерская «Пекарня Керамика», которую Бобков запустил вместе со своей женой Наилей Измаиловой. На пуговичной фабрике «Ронталлер Б. и Ко» 1888 года постройки они открыли производство керамики и предметов интерьера (в том числе и для ресторанов). Была там и зона Chef's Table с регулярными ужинами от приглашенных поваров. Шефы сами придумывали посуду для своих сетов, а в мастерской их вручную делали. К сожалению, через пару лет мастерской пришлось сменить адрес, и теперь она работает на ВДНХ. А по соседству располагаются и другие объекты огромного хозяйства Бобкова — Cafeteria de Madre, хлебное производство и мясной цех для аргентинского мясного ресторана и не только. «Это будет офигительный креативно-производственный кластер, который сможет посетить любой желающий, — посмотреть, как мы готовим качественную керамическую, хлебную и мясную продукцию для наших прекрасных ресторанов и не только. Мощностей хватит накормить всех гурманов Москвы вкусной качественной мясной продукцией, да еще и коллегам продать. “Пекарня Керамика” уже всю работает, а Cafeteria de Madre, хлебное и мясное производство открываются уже этим летом».

Всё, к чему прикладывает руку Бобков, особенное. «Моя миссия — делать уникальные проекты, оставив яркий след на карте Москвы. Я, как ресторатор, не хочу строить безликие рестораны, тратить свою жизнь на банальные успешные экономические модели. Придумать уникальный запоминающийся проект, построить его, сделать популярным и украсить этим любимый город — вот моя цель. Мне нравятся все наши рестораны, они очень разноплановые, но общее, что их объединяет, — глубина концепции. Что это значит? Нужно создать такой проект, чтобы человек, переступая порог, внутренне мигрировал в страну, с которой связана концепция ресторана». Гость должен полностью окунуться в атмосферу этой страны. Например, если речь об Аргентине, то акцент — на мясо. Кухня простая и понятная, а не придуманная шефом. Поэтому в Carniceria Vino Роман Палкин готовит не авторские блюда, а концептуальные аргентинские. Но из продуктов самого высокого качества. Чтобы не изобретать, чем натирать и фаршировать барашка асадо, Роман съездил в Аргентину, поставил там и теперь готовит всё именно так, как принято в этой стране. «Вино тоже должно быть правильным. В провинции Мендоса мы выбрали идеальный урожай мальбека и совиньон-блан, придумали этикетку, разлили 15 000 бутылок и привезли их в Москву. Получилась классика жанра. Еще одна из стратегий, как создается концептуальное, аутентичное заведение, — это вещи, купленные за границей, а не в здешних магазинах, где отовариваются все».



↑ У Бобкова две собаки породы лабрадор — Бублик и Ириска. «Скоро собираюсь завести третьего и стать многодетным отцом. Естественно, тоже лабрауделя: это самые крутые собаки в мире».

↓ Бобков предпочитает не критиковать коллег, но считает, что фасады столичных ресторанов в большинстве своем оформлены скучновато. И показывает, как это делать интересно, на примере своих заведений.

Раньше многие детали интерьера Денис покупал сам, на аукционах, рынках, в специальных салонах. Теперь он просто ставит задачу, что именно ему нужно, и отправляет ассистента в правильное место. «Я действительно знаю, что где можно найти, ведь за свой многолетний бизнес-челлендж успел проработать сотни адресов в разных странах. Благодаря этому в наших проектах много уникальных лотов: есть, например, зеркало 1831 года — одно из самых первых зеркал, которое выпускала пивоварня Young's в качестве мерча. Витражи XVIII века из лондонской церкви Святого Иоанна, казарменный колокол 1860 года, окна 1900 года с завода из Самары, его разобрали, а я 85 окон купил. Если что-то из мебели нам нужно, а подходящего не находится, то мы просто делаем эти вещи сами в нашем с Наилей семейном дизайн-бюро “Самоделкин”.

Вообще, в моих проектах важна каждая мелочь. Я ко всем процессам подхожу творчески и гиперсерьезно. Вот, скажем, музыка и разнообразные звуки. Я сам очень люблю сопровождать все процессы музыкой.

Завтракаю, обедаю, ужинаю, хожу, езжу, летаю, катаюсь и даже сексом занимаюсь — всегда под музыку, так как считаю это прекрасным дополнением. И в бизнесе ровно такой же подход. В ресторане должна всегда играть музыка: на уборке до открытия — веселая и энергичная, в рабочее время — строго соответствующая концепции. А антарктический фасад The Black Swan дополняется криками пингвинов и чаек. У меня есть приятель, Дмитрий Фомичев, достаточно известный диджей. Он у меня был, кстати, когда-то директором по маркетингу. И я его уволил. А сейчас он занимается музыкальным оформлением всех моих проектов».



↑
В «Тайной комнате», которая расположена под пабом The Black Swan, есть орган и витражи XVIII века из лондонской церкви.

Про стиль Ивана Грозного в управлении

«Некоторые говорят, что у меня авторитарный стиль управления. Будто я эдакий ресторанный Петр Первый или Иван Грозный. Авторитарность, наверное, слишком сильное определение, хотя мне важно лично всё выбрать, проконтролировать и согласовать. Часто заставляю что-то по три раза переделывать. Я согласовываю концепцию и, если она действительно классная, оставляю. Я не доверяюсь, а доверяю, но при этом проверяю, как и должно быть в настоящем бизнесе. Я не великий и ужасный, а строгий, но справедливый. В целом 98 % критики будет за дело, остальное можно списать на эмоции. Но если я перегнул, всегда извиняюсь. За это сотрудники меня и уважают».

Незакрытый гештальт, Соловки и Петербург

«Я хотел, хочу и стану отельером. Это мой гештальт, который мне необходимо закрыть. Объясню почему. Я человек из сферы гостеприимства и свое развитие вижу исключительно здесь. Я очень много путешествую и, как человек творческий, насмотренный, хочу открыть свой уникальный отель. Причем учесть при этом все ошибки, которые, по моему мнению, были допущены в тех местах, где я останавливался (а жил я в очень многих крутых дизайнерских отелях), и дать гостям что-то действительно необычное. У меня сейчас несколько вариантов в работе — например, уже куплена земля на Соловках, и даже некоторые детали интерьера есть, так что, наверное, уже в следующем году начну строить там гостиницу. Но это проект сложный, поэтому всё буду делать постепенно».

Еще у Дениса в планах отреставрировать квартиру Дмитрия Шостаковича в Петербурге. Квартиру в доме Бенуа на Кронверкской улице он уже купил (а заодно, чтобы поменять верхние и нижние перекрытия, приобрел квартиру сверху и расселил квартиру снизу). Заменял в доме трубы, залил полы и уже отреставрировал террасу, где можно будет завтракать, смотря на прекрасный город. «Я постепенно двигаюсь. Признаюсь честно, было сложно придумать дизайн. Ведь исторических фотографий практически не осталось. Пара-тройка черно-белых снимков и всё. Но в итоге проблему эту я решил, и мы начали работать. Надеюсь, к концу года я ее сдам. Там будут апартаменты с двумя спальнями, двумя большими банкетными залами и террасой. Планирую разрешать людям время от времени там пожить, а также проводить всякие интересные мероприятия, в том числе связанные с гастрономией. Будет такой проект в проекте».

А еще у меня есть иррациональная мечта — купить собственную шхуну, назвать ее именем моего бывшего операционного директора, который, к сожалению, уже ушел из жизни, и катать на ней людей по северным морям. Когда-нибудь обязательно ее осуществлю».



↑
Мясо для Carniceria Vino разделяют на собственном мясном производстве, а в ресторане в камере сухого вызревания уже доходят до нужной кондиции всевозможные отруба, превращаясь в выдержанные стейки.

ПРАВИЛА ДЕНИСА БОБКОВА

«Я старюсь относиться к людям так, как я хотел бы, чтобы относились ко мне. А для общения в ресторанном мире у меня есть свой свод правил. ВСЕГДА уважать конкурентов, помогать (без ущерба своим интересам), соблюдать границы свои и коллег по цеху, выполнять взятые на себя обязательства и выдерживать договоренности. НИКОГДА не хантить, не врать, не лицемерить, не хвалиться, что ты лучший, не идти по трупам, не общаться с дураками. И прекращать общение с теми, кто нарушил хотя бы один пункт «НИКОГДА»».

Еда, путешествия и прочие радости жизни

В своем этическом телеграм-канале BuroBobkova Денис признается, что у него было не самое гастрономическое детство. «Моя мама, родившаяся в деревне аккурат в начале ВОВ и познавшая голод, совершенно не умела готовить. Она варила суп из рыбных плавников и подавала мне его на завтрак. Делала бутерброд из черствой огромной горбушки нарезного хлеба с маргарином (сливочное масло мы ели только по праздникам) и трехмиллиметровым слайсом любительской колбасы — это был мой школьный обед. Она сначала жарила, а потом для мягкости варила свиные медальоны из замороженного мяса и подавала их на ужин. И я очень благодарен ей за это. Желание сделать свою скромную и невкусную жизнь другой изменило меня в корне». Сам Бобков, правда, тоже не умеет готовить. Хотя утверждает, что за приготовленный им завтрак, пасту или пиццу на тонком дрожжевом тесте с докторской колбасой и сервелатом вы отдадите ему свою душу. «Я готовлю классную яичницу с помидором, луком и мортаделлой. Душу же просто так за глазунью не продашь?»

А за мою яичницу можно. Там ничего сложного нет, просто она правильно пожарена, все ингредиенты мелко нарублены. Могу иногда коктейль хороший смешать для друзей. Хотя дома у меня друзья бывают редко. У меня очень насыщенная социальная жизнь. Я постоянно коммуницирую с сотней людей на работе, а дома я общаюсь с женой, и этого вполне достаточно. Дома хочется спокойно посидеть, помолчать. А сам я предпочитаю выпить бокал-другой красного вина или «Шампани»».

Из других московских ресторанов мне больше всего нравится Мама Тута. Качественная грузинская классика, а я такое люблю. Плюс я дружу с дочкой Арама Линой Мнацакановой, и меня там всегда ждут. У меня даже воскресная традиция есть — беру собак, идем гулять. Собаки бегают, я кайфую, особенно летом. Прихожу в Мама Тута, вкусно ем, вкусно выпиваю, иду обратно. И у меня воскресенье прекрасное просто».

Что еще любит Бобков? «Я дайвер, у меня порядка 400 погружений. Причем я был на глубине 85 метров, плавал в пещерах, плавал с акулами, китами, мантами. Погружался в Антарктиде. Я горнолыжник, причем постоянно учусь, хотя очень хорошо катаюсь. У меня есть три мотоцикла, но я не байкер. Сам веду свой телеграм-канал, пишу о том, что лично мне интересно, что меня волнует. Еще баня. Это уже не хобби, а часть жизни. Я банный адепт. Хожу в «Сандуны» два раза в неделю, причем не просто попариться, а на конкретные процедуры. В четверг к Михальчу, в «ожоговый центр», а в воскресенье приходят ребята «Сталевары», их так прозвали из-за крепкого пара, и устраивают специальные парения».

Но главная страсть Дениса — путешествия. «Путешествия расширяют мой внутренний мир в целом и очень сильно прокачивают профессионально: из каждой поездки я возвращаюсь с желанием творить. Но у меня особые маршруты. Я, например, хожу в экспедиции, где могу месяц находиться без связи. И это самый лучший отдых! Я полностью перезагружаюсь и потом смотрю на привычный мир по-другому. Я объездил все стандартные страны. А сейчас мне интересны Курильские острова, Земля Франца-Иосифа, Антарктида, Арктика. Я плавал с кашалотами на Маврикий, сидел на одной льдине с тихоокеанскими моржами на Чукотке, наблюдал за дерущимися морскими слонами в Антарктиде, держал за лапу лемура на Мадагаскаре. А сейчас собираюсь в ЮАР, где планирую отслеживать ход сардин. Я не оставляю путешествия на потом, как большинство людей. Это жизненно важно для меня. Путешествовать нужно всегда и везде. И чем дальше и дольше, тем лучше».

ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Идем в гости к креативным шефам за борщом с тушеной в хересе свеклой, осьминогом с клубничным соусом и супом из пастернака с сердцем оленя. И за картошкой фри с трюфельным мороженым, разумеется.



Olluco

Произносится как «ойюкко», а означает перуанское растение с клубнями, похожими на картошку. Очень созвучно тому, чем занимаются в ресторане великий Вирхилио Мартинес и его доверенный шеф **Никанор Вейра**. Эти

одержимые музыкой гастрономических сфер безумцы строят на базе простых даров земли, что они находят в России и частично привозят из Перу, свои собственные экосистемы и целые миры. Недаром сам себя ресторан называет «экспериментальным центром». Сейчас здесь действуют три авторских сега: «Мир Olluco» (10 подач), «Экосистемы» (5 подач) и вегета-

рианский «Растительный мир» (9 подач), каждый — мультисенсорный спектакль. Все элементы сервировки, гамма вкусов, цветовая композиция блюд, вплоть до тактильных ощущений от бумаги, на которой напечатано меню, складываются в уникальный опыт, воздействующий сразу на все органы чувств.

Даев пер., 19



«Матрешка» ↑

Удивительно гармоничный русский ресторан, на оформление которого пошел гарнитур из антикварной аптеки и пара сотен старых фотографий, здесь запросто могли бы снимать фильмы из старинной губернской жизни. «Матрешка» принадлежит Андрею Деллосу и отдана им в управление бренд-шефу Владу Пискунову — вдумчивому исследователю извилистых путей отечественной гастрономии и автору трехтомника «Русская кухня. Лучшее за 500 лет». Влад, бережно отыскивая и сохраняя исконные русские рецепты, обладает редким умением упаковать катанку с белыми грибами, котлеты де-воляй, шестислойные кулебяки и сибирские пельмени так, чтобы прямым отправив их в XXI век. Рассказывает шеф не хуже, чем готовит, — бронируйте заранее места на его сет «Русский авангард». Там и ананасы, и рябчики, и манная каша с черной икрой, и анекдоты из жизни богемы. **Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 6**



«Поле» ←

Название ресторана в новом отеле Maidens рождает былинные ассоциации, но по факту для шефа Влада Корпусова важен другой подтекст: поле — это и растительная жизнь, его любимые травы и овощи, а еще персональный выход шефа на новый оперативный простор. Для создания съедобных блюд в ход идут деконструкция, декомпрессия, чернение, прессование, готовка в печи, запекание на кастомном гриле и диковинная техника обжигания горящим жиром фламбаду, которой никто, кроме Корпусова, в Москве не владеет. Классическими рецептами шеф вертит как хочет: то выдаст почти канонический вкус гречки с грибами или луковый суп, то разом рушит все штампы осьминогом с клубничным соусом BBQ или совсем простой на вид картофельной лепешкой, печеный картофель для которой две недели шеф квасит ради шелковой фактурности теста. Коктейли Василия Желова с редкими ботаникалами органически вплетаются в общую канву. **Зубовская площадь, 3, стр. 1**

Savva ↓→

Любимое детище **Андрея Шмакова**, ответственного за весь общепит в «Метрополе». В отличие от главного ресторана отеля под историческим стеклянным куполом, Savva — это не коллекция антиквариата, а современный взгляд на винтаж и в декоре, и на кухне: среди колонн, зеркал и пальм идут на ура борщ в котелке с уткой и вишней, мимоза с копченым угрем, тартар «Матрешка» на ржаном таллинском хлебе, оливье с цыпленком и крабом и щи из кислой капусты на бычьих хвостах. Не обойдите вниманием несладкие пончики и эклеры, например, с икрой и сметаной или малиной и крабом: они сделали славу ресторанным фуршетам. Под стопку фирменной настойки «Шмаковка» отлично зайдут сибирские грузди, а если захочется откровенную дичь — филе оленя с кремом из топинамбура ожиданий не обманет.

Театральный проезд, 2



«Ах, оставьте ненужные споры, я себе уже всё доказал» — это про **Андрея Шмакова**. Андрей начинал коком на камбузе теплоходов, а сегодня он ресторатор, преподаватель, телеведущий, автор книги и блога, шеф, добывший для ресторана Savva звезду Michelin и победу в номинации «Лучший ресторан России». Андрей и сам не раз становился «Шефом года» по версии разных премий, но не «забронзовел», а по-прежнему открыт для общения и регулярно устраивает гастрономические перформансы в Savva и дружеские вечеринки в хулиганском стритфуд-проекте «Шмак».



БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА SAVVA АНДРЕЙ ШМАКОВ ОБ ИДЕАЛЬНОЙ КЛАССИЧЕСКОЙ ВОДКЕ В ЛИНЕЙКЕ GASTRONOM



GASTRONOM Купаж №1 - к блюдам русской кухни, Купаж №4 - к рыбным блюдам, Купаж №7 - к мясным блюдам.

В прошлом году ваша линейка Gastronom дополнилась Купажом №1 - классической водкой, которая создана специально под русскую кухню. Расскажите, в чем ее главная особенность? Как русские блюда могут раскрываться в сочетании с крепким напитком?

Мне кажется, что ДНК русского человека - это русская кухня, а напиток - водка. Купаж №1 я, на самом деле, очень долго ждал и хотел, чтобы он поскорее появился. Купаж №4 - к рыбе и №7 - к мясу интересны по-своему, но многие хотят чистой классики и самого простого знакомого вкуса. Важная особенность классической водки - это быть просто вкусной гастрономической водкой. Я думаю, что с этим напитком раскрываются все блюда, которые вы можете есть хоть на боярском столе, хоть в самой простой столовой, или закусывая чебуреком, или котлетой по-киевски.

Правда ли, что тренд на русскую домашнюю кухню возвращается? Чем вы можете это объяснить?

Тренд на русскую домашнюю кухню никогда не уходил, потому что он всегда был дома, и самая вкусная еда - это та, которую готовит бабушка, мама. Мы всегда спешим к ним в гости для того, чтобы съесть очередную котлетку и бефстроганов с гречневой кашей. Мне кажется, мы единственная такая нация в мире, которая поедая итальянскую кухню и проводя свои каникулы в Милане, уже через

неделю хотим поесть борща, выпить рюмку водки и скорее вернуться домой к нашим веселым людям.

Как родилась идея создания водки для фуд-пейринга? Ведь традиционно блюда сочетают с вином.

Фуд-пейринг - это же не только вино. В настоящее время фуд-пейринг можно делать с любыми напитками, например, с пивом или любым безалкогольным напитком. А может состоять из качественного продукта - водки Gastronom с разными купажами. Мы можем начать, например, с Купажа №1, потом перейти на Купаж №4 с рыбными закусками или Купаж №7 - с мясными блюдами, и когда дело уже доходит до десерта, мы берем "пчелку", как я ее называю - это Купаж №9 - смешивая в коктейле или наливая в замороженную рюмку.

Что для вас идеальный пейринг с водкой? С какой закуской пьете водку дома?

Для меня идеальный пейринг с водкой - это вся еда, но самый-самый любимый - это селедка, теплая молодая картошечка, немного сметанки, маринованного лука, еще соленые сибирские грузди, которые называются мокрые, в сочетании с холодной водкой GASTRONOM Купаж №1 - это наверно лучшее, что можно позволить себе в этой жизни.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Как все же правильно пить водку, чтобы было, правда, вкусно? Стоит ли ее держать в морозилке?

Я никогда не держу водку в морозилке. Например, **Gastronom Купаж №1** всегда стоит у меня только в холодильнике, а вот **Купажи №4** и **№7** - просто в шкафчике, так называемом, буфете, однако рюмки я держу в морозилке. Например, достать серебряную маленькую

рюмочку из морозилки, налить в нее максимум 20 грамм, выпить ее и закусить кусочком сала - мне кажется, что это самое лучшее. А пить водку надо так, как ты умеешь. Для меня все-таки водка - это гастрономический напиток, поэтому если я не хочу есть, водку наверно пить не буду. Водка для меня составляет нераздельную часть с едой, особенно если это еда исконно русской кухни, без водки никуда.



Какие Блюда из меню SAVVA вы бы порекомендовали к GASTRONOM Купаж №1?

Так как в SAVVA в основном русская современная кухня, то почти к каждому можно подать рюмочку водки. Например, у нас есть сугудай из муксуна или тартар из оленины, а наш салат мимоза и **GASTRONOM Купаж №1** - это вообще два брата навеки. Или пожарская котлета с соусом из

сморчков и картофельным пюре - идеальная пара к **Купажу №1**.

Какой Купаж из всей линейки ваш любимый и всегда стоит дома в холодильнике?

У меня всегда стоят все купажи, но самый любимый - **GASTRONOM Купаж №1** - чистая классика.

Именно GASTRONOM Купаж №1, послужил основой для создания Купажей №4 и №7.

Основное отличие Купажа №1 в том, что он изготовлен из солодового спирта, который получается путем ферментации солодовых культур. Такой спирт считается одним из самых высококачественных видов алкоголя, используемых в производстве, и придает водке мягкий вкус и тонкий аромат. Идеальный выбор купажа под блюда русской кухни.





«Кафе Пушкинъ»

Не ресторан, а миф — от названия, заимствованного у некогда в реальности не существовавшего заведения из песни шансонье Жильбера Беко, до аристократических интерьеров, обустроенных на месте снесенного советского кафе «Спитак» к 200-летию юбилею поэта. Но за четверть века так все притерлось друг к другу — и новодельная позолота, и антиквариат, и французский акцент в блюдах бессменного шефа Андрея Махова, что обрело патину подлинности. Тут устраивают «утренние рандеву» (так и сказано в меню) с шампанским, ряженкой из печи и «яйцом по рецепту Пожарского». Обедают «борщом из гусиных копченостей» со знаменитыми на всю Москву пирожками. Ужинают при свечах ростбифом а-ля «Модь» и тарталетками с оливье. Официанты всё так же немолody, поджары и вышколены, обращение на «сударь» и «сударыня» всё еще в ходу. Пахнет XIX веком, дорогими духами, щами суточными и ностальгией. Ностальгировать можно о чем угодно: о красивой жизни нулевых, о неслучившемся «Пушкине» в Париже, но в основном — о том, что другого столь мощно вошедшего в плоть и кровь Москвы ресторана за всю постсоветскую историю так и не случилось.

Тверской бул., 26А



Padron <

Парадный испано-португальский ресторан, возродивший интерес к пиренейской кухне в Москве. А все потому, что испанец Адриан Кеттлас, курировавший проект при запуске, как и вставший у руля Евгений Цыганов, «зачистили» национальную кухню от деревенской небрежности подач и с гордостью вывели ее к гостям нарядной, как дебютантку перед балом. Иллюстрируют изменения изящные композиции, вроде язычков ягненка в соусе пири-пири и эмпанеды с крабом и черной треской, но особенно куртуазной получилась версия пазлы — аррос а ла лауна, рисом в раме намекающая на «Черный квадрат» Малевича, а симметрично разложенными морскими гадами — на паттерны Уорхола. Уровень проработки декораций с порога вызывает восхищение: пара-другая коктейлей за баром на фоне богатого ковра из плиток азулежу приравняется к краткому визиту в Лиссабон.

Страстной бул., 7, стр. 1

Modus ↓

Ресторан-модуль в трехэтажном особняке на Площадке вписан в типично московский modus vivendi — громкие свадьбы, танцы и юбилеи, квесты и кинопоказы, в Modus всегда кто-то что-то празднует. Кухня Андрея Жданова, одного из самых мастеровитых шефов Москвы, хоть и включает все присущие светскому ресторану необходимости, преподносит массу нелинейных сюрпризов: тартар с маринованными шийтаке вместо соленых огурцов, карпаччо с пюре из айвы с белочицей йогуртовой лепешкой, цыпленок с запеченным перцем ромиро убедительно доказывают, что даже стереотипные блюда можно апдейтить в непринужденной европейской манере. Еще одно лыко в строку — бар Дениса Миллионова, где есть удивительные коктейли на калине: калиновый апероль прекрасен на аперитив, а калиновым мартини рекомендуется закончить ужин или обед и уйти довольным собой и рестораном.

1-й Труженников пер., 6



Grand Cru

Редкая в Москве птица — wine minded restaurant, то есть «ресторан, полностью выстроенный вокруг вина». В отличие от винных баров — жанра попохче — тут должно быть полноценное меню, а еда, вино и амбьянс демонстрировать одинаковый

класс. В Grand Cru публика взросла, бутылки отборные, фарфор лиможский, а на кухню традиционно рекрутируют шефов-иностранцев. Нынешний, француз **Давид Эммерле**, принес ресторану мишленовскую звездочку.



Его блюда — образец отточенной техничности и чувства баланса: будь то утиный паштет с вуалью из москато и тостами из бриоши или эскалоп из фуа-гра с соусом из хурмы, конфи из желтой свеклы и карамелизованного эндивия. В качестве легкой закуски можно взять ассорти зрелых сыров или нарезку выдержанного хамона иберико. Для постоянных гостей регулярно проходят просветительские винные ужины со специально подобранным меню: темой может стать изучение терруара через призму оттенков бароло или вертикальные дегустации самых звездных бордо.

Малая Бронная ул., 22, стр. 2



Bjorn ↓

Локомотив идей sustainability и food waste, жизни без су-вида, изгнания бумажных салфеток и пластика, радетьель раздельного сбора мусора, экологический просветитель — все это про ресторан Bjorn. Бескомпромиссный нью-нордик использует строго локальные продукты и который год собирает полные залы на ливерпустах с жженым хлебом, суп из пастернака с сердцем оленя, тыкву с соусом скир и жаренную на можжевельнике утку. Все рассуждения о том, что ресторану в Москве не выжить без авокадо и сибаса, разбиваются о чудовищную работоспособность и спокойную уверенность шефов Андрея Федосеева и Владимира Молчанова в правильности выбранного пути. Каждый год ресторан устраивает серию «Диких ужинов», когда шефы готовят в полях, в лесах и даже в небе на воздушном шаре и справляются с этим блестяще.



Пятницкая ул., 3

Hands Bistro ↓

Образцовое небыстро в Хамовниках, открытое пять лет назад ресторатором и шеф-поваром в одном лице Вячеславом Казаковым. Жители престижного района ходят в Hands часто и семейно, но если вы в этом районе не живете, то стоит приехать специально, чтобы позавтракать японским омлетом с угрем или запеканкой из топленого творога с манго, пообедать образцовой окрошкой с ростбифом или цыпленком с томатами и аджикой, а вечером устроить запоминающийся ужин с сибасом со спаржей и филе миньон со сморчками. Среди десертов стоит отметить изящный сабайон с сезонными фруктами и калифорнийским шардоне. Отдельное спасибо — за атмосферу экологического кокона, сотканного из светлой древесины и эргономичной мебели, который успокаивает и мгновенно оставляет за бортом все проблемы текущего дня.

Погодинская ул., 2/3



Sapiens

Двухэтажный ресторан в Хамовниках, стремящийся объять необъятное, — не про рыбу или мясо, а про весь процесс эволюции вкуса, пройденный человеческим родом с примитивных времен. В изобилующем скругленными сферами интерьере легко поймать ощущение, что попал внутрь гигантского первородного яйца. Шеф-повар Илья Благовещенский раскрывает тему по-своему: щучьи котлеты у него приготовлены на манер краб-кейков, утка в паштете соседствует с угрем, том-ям — с витеоло тоннато, а кебаб — с хумусом и сацебели. Без раздумий берите борщ от шефа. Благовещенский — ростовчанин, и этим все сказано: борщ так хорош, и мяса в нем так много, что хочется отбросить пару витков эволюции и, не стесняясь, обсасывать косточки.

Ул. Льва Толстого, 16



Carniceria Vino

Ресторатор Денис Бобков населил своими проектами всю Солянку: в прошлом году шуму наделала его панADERIA Masa Madre, теперь пришло время карнисерии, аргентинского мясного ресторана, расположенного прямо под пекарней. Подвал с входом через хлебную лавку красиво обыграли: много белого кафеля и мраморные столешницы не только дают больше света, но и намекают на прилавок мясника, туши и части жарят у всех на виду. Шеф Роман Палкин перед открытием прошел стажировку у Фрэнсиса Маллманна, самого известного асадора Аргентины, и теперь уверенно выступает в роли дирижера огненного трио: на кухне пыхтят и пускают искры печь адобе, гриль парилья и собственно гриль-асадор. Гвоздь программы — стейки из старой молочной коровы, которые после месяца сухой выдержки обретают такой полнокровный вкус, что вам и не снился. Дальше пробуйте, сколько сил хватит: тартар с костным мозгом, меланеса из телятины, равиоли соррентинос с соусом из пастромы, и не забывайте про эксклюзивный мальбек, который Бобков специально для ресторана привез в Москву из провинции Мендоса.

Ул. Солянка, 1/2, стр. 1

Mume →

Самый высокий ресторан китайской кухни в Европе: от вида с 90-го этажа Башни Федерации подгибаются колени, но и то, что внутри, поражает не меньше. Фишка интерьера — стойка из цельного оникса в форме иероглифа, означающего путь от весеннего пробуждения сливового дерева до сбора плодов. В залах, по мысли сингапурской студии Hot Design Folks, гость должен двигаться между сливовой бархатной мебелью и золотой чешуей панно к кульминации проекта: высокой китайской кухне звезды из Сингапура Джэки Ву. Из рук шефа обязателен сет из трех подач, построенный вокруг одной пекинской утки (для вызревания уток в ресторане отвели целую комнату): сначала приносят тосты с хрустящей утиной кожей и манго, потом — утиный фарш, обжаренный на воке, а в финале — целную обескшуренную тушку с гарнирами. В целом меню скроено по сингапурско-гонконгским лекалам, которые малоизвестны в России: димсамы с креветкой и гребешком, укрытые вуалью из трепанга, или снейпер с пеной из лаксы — это крайне редкий улов.

Пресненская наб., 12, Башня Федерация, восточный вестибюль, 90-й этаж



Onest

Особняк «два в одном» на Бронной под крылом итальянского шефа **Мирко Дзаго**: на первом этаже — ресторан «Аист» с чуть приподнятым комфорт-фудом, на втором — авторский Onest. Внутри очень лаконично, светло. Окна на кроны бульвара — это всегда плюс. Но идти сюда надо не в окна смотреть. Дзаго — один из самых маститых поваров из команды Аркадия Новикова, в Москве он живет уже четверть века и со вкусами аборигенов отлично знаком. Недаром его сет «Русская сказка» — остроумный рассказ о том, как шеф-итальянец прошел длинный путь от ненависти до любви к шамборщам и кашам. По факту пробовать вы будете блюда-оксмороны — квас на панеттоне, сосиски из гребешка с трюфелем, баранки-гриссини и фокаччу с капустой. Смело и иронично, но очень гармонично, как всегда у Мирко бывает.

Малая Бронная ул., 8, стр. 1





Maya

Дикий, но симпатичный ресторан от Lucky Group на Большой Никитской, вдохновленный современным искусством и первобытной африканской культурой: в изобилии маски и артефакты древних племен, в наскальных рисунках читается сходство с абстракциями одного из самых дорогих художников современности Роберта Мазервелла. Точка притяжения — открытая кухня с пылающим очагом. Интрига в том, что еду либо подают сырой, либо готовят на открытом огне, по заветам далеких предков. Бренд-шеф, австралиец Том Халпин, жарит красиво: курицу — в металлическом коробе, добиваясь лаковой кожицы, как у утки по-пекински, ягненка — в технике асадо, распиная на решетке. Десерты тоже пахнут дымком: обожженный баскский чизкейк и шу с копченым виноградом и соленым мисо-кремом со дня открытия бьют рекорды продаж.

Большая Никитская ул., 24/1, стр. 6

Max's Beef for Money ↓

Крохотный эстетский мясной ресторан в самом сердце Патриарших прудов, где камеры сухого созревания и винные шкафы занимают места больше, чем четыре столика. Макс на вывеске — Максим Торганов, ученик великих мясников Дарио Чеккини и Уго Денаэ, сам любит взяться за наточенный нож. Второй соучредитель — Владимир Басов, петербургский сомелье и ресторатор. Тут не признают поточной зерновой говядины и предпочитают бычков на свободном выгуле с собственной фермы в Ленинградской области и разделяют их так, как они того заслуживают, «от носа до хвоста». Если попадете на энгастрономический ужин и узнаете о таких потаенных стейках, как «паучок», вынутый из тазобедренного сустава бычка, почувствуете себя первооткрывателями целой вселенной. Меню всегда спонтанно, но в нем будут мозговые кости, печенки и тартары. Вино тоже из ряда вон: Басов лично отобрал чуть больше ста выдающихся, на его взгляд, этикеток с упором на биодинамику, органику и малотиражные вина, некоторые из которых существуют в количестве пары десятков бутылок.

Большой Козихинский пер., 4



Soma ↑

Soma квартирует в подвальных помещениях особняка XIX века, где когда-то располагался «Эрмитаж», ресторан того самого Люсьена Оливье (но это неточно). Изначально пять друзей-рестораторов хотели обустроить здесь исключительно бар с красивой амфитеатровой посадкой, но положение обязывает. Поэтому барное меню естественным образом приросло более изощренными позициями от шефа проекта Артема Чудненко. Те, кто знаком с его кухней, знает точно, что шанс, что вам подадут какое-нибудь «усталое» и невыразительное блюдо, сведен к нулю. К примеру, тагаки из тунца с маринованной дыней, картофель-фри с трюфельным мороженым или свиной шницель, который в меню подписан как great again, запомнятся надолго. Бар Миши Пугачева с главой составленных в дань уважения к истории места «антикварных» коктейлей — прилагается.

Петровский бул., 14

Aφina ↓→

Четвертый совместный проект неугомонной триады Пинский — Лосев — Истомин, которая последние три года активно формирует ландшафт Патриарших. По направлению это греческий ресторан, но ровно в той степени, как соседнюю Namia можно считать азиатской: из античных типажей — только барельеф над баром, в остальном это место про беззаботный средиземноморский вайб без строгой аутентичности и про такую же легкую в восприятии и курортную по настроению



еду. Маленькие закуски-дипы с пухлыми лепешками, осьминог по-средиземноморски, хрустящие креветки с каперсами, пирожки с крабом и страчателлой. Хотя заметно, что за полтора года с открытия греческого в меню становится все меньше, а трюфеля и фуа-гра все больше. В недавно появившемся дегустационном сете «Бабочка» греческого нет вообще, но голубец из черной трески, похожий на спину зеленой черепахи, и десерт с той самой алой бабочкой — очень красиво. А 11 дегустационных тарелок за 4900 рублей — просто праздник какой-то.

Большая Бронная ул., 2/6



Sage

Sage придерживается политики расслабленного городского комфорта и предельной открытости: вынесенные в зал кухни-острова, контактный бар, много воздуха, свободная посадка и еда, в которой безошибочно узнается тональность петербургского шефа Дмитрия Блинова.

Теперь за нее в ответе **Дмитрий Голенин**, который стажировался в Стокгольме у Бьёрна Францена и не один год работал в Петербурге с Блиновым бок о бок. Попробуйте его картофельные шу на завтрак вместо привычных сырников, шницель из баклажана и вяленую свеклу с соусом из вишни, чтобы понять, почему столичные фуди ходят к Голенину специально на овощи, хотя мясной раздел rotisserie, то есть мясо и рыба, приготовленные на вертеле в дровяной печи, тоже стоит визита.



1-я Тверская-Ямская ул., 21



Трио **Пинский — Истомин — Лосев** всегда в эпицентре гастрономической жизни Москвы. Блюда Виталия и Артема — неугасающие звезды соцсетей, Антон — неизменный гость всех ресторанных премий и фестивалей, а проекты AVA team: *Avrora, Афина, Ava, Narnia, Phantom, Loona, Ava Bistro* и *Patriki* неизбежно заполнены столичными и заезжими фудди.



Butler

Итальянский ресторан в декорациях сказочного замка с одной из самых роскошных в городе летних веранд. Шеф, **Джузеппе Дави**, — знаток кухни Сицилии и Италии в целом. За рубежом и в Москве он работал в мишленовских ресторанах, а в 2024 году получил награду как лучший шеф по версии «Пальмовой ветви ресторанного бизнеса».



Стиль Дави — это итальянская кухня с авторскими акцентами, отвечающая вкусам капризной Москвы. В меню тартар из красных сицилийских креветок с сорбетом «Кровавая Мэри», карпаччо из говядины с эспумой из пармезана, туец Bluefin с соусом юдзу, а еще сицилийский рыбный суп, щедрый, как само сицилийское лето. Для визитов с родственниками и друзьями доступны воскресные итальянские бранчи, можно попробовать фирменные блюда ресторана и немного сэкономить.

Трехпрудный пер., 15



Relict ↑

Свою концепцию Relict определяет как Rusfusion. О том, чтобы вписать русские артефакты в более широкий мировой гастроконтекст, грезят многие шефы, но ресторатор Артур Тутханян и его правая рука бренд-шеф Илья Романов четко сформулировали свои намерения, не побоявшись слова «фьюжен», в среде кухонных снобов ругательного. В результате появилось обширное авторское меню с ферментацией, шоковой заморозкой, копчением, угольным грилем, многие блюда в котором требуют пояснений: вместо тартара — говядина по-русски (с черемшой и соусом из квашеной малины), вместо японских роллов — овощи с кабачковой икрой, фирменный борщ варят без картошки и сервируют без сметаны, зато готовят с тушеной в хересе свеклой, а бородинские булочки подают с японской фасоловой пастой. Сколько в этом жонглировании смыслами идет от головы, а сколько от сердца и станет ли «русский фьюжен» мейнстримом, покажет ближайшее будущее.

Смоленская ул., 6

Kiyomi ↓

Kiyomi называет себя «типичным японским домом», но очевидно лукавит: в запредельной красоте барной стойки из камня с естественным цветочным рисунком и шелковых китайских панно во всю стену домашнего императорского дворца. Еще больше драгоценностей — на кухне: Артемий Лопатин, отвечающий за японский вектор ресторанов Lucky Group, тут заметно отходит от предельного минимализма, ранее заявленного в Jun, и позволяет себе больше авторских акцентов: берите тартар из торо тунца с джемом из водорослей, хрустящий рис с лососем и деликатесное вагю, приготовленное на гриле с тофу, шиитаке с желтком. Обязательно попросите сомелье подобрать к ним идеальный пейринг из богатой коллекции sake. Поскольку порции тут скромно дегустационные, а денег и так уйдет немало, то можно вдобавок позволить себе десерт «Матча Монблан», похожий на зеленую гору Фудзи, от кондитера Елены Набиуллиной.

Пожарский пер., 15



Северяне ↑

Когда девять лет назад Илья Тютенков открыл «Северяне» — они казались совершенным диссонансом на набравшей гламурные обороты Большой Никитской. Тотальный полумрак, кроваво-красный стол, камлание из динамиков, но главное — рустикальная кухня, на которой вообще нет плиты, только печь и гриль, так что поварам приходится работать в полевых условиях. На кухню встал Георгий Троян, совместивший французские техники и «печной» колорит: и у фудди вошло в привычку сообщать преломлять грубый хлеб из смолотой на каменных жерновах муки, есть покровку и вырезку дагестанского ягненка прямо с разгоряченного гриля вприкуску с живописно обугленными в жарле печи овощами. За годы число прихожан в «Северянах» не иссякает. И из случайного гостя «пещерный» ресторан давно превратился в must eat сложившегося ресторанного кластера.

Большая Никитская ул., 12, стр. 1

Oltremare ↓

Два этажа «тихой роскоши» на Саввинской набережной — хрустящие скатерти, антураж дорогой яхты, официанты в белых перчатках. У руля — итальянский шеф с безупречным послужным списком Эмануэле Поллини, который до этого кормил москвичей в «Вадваре», полутайном, прекрасном и тоже дорогом «дворцовом» ресторане. В меню Oltremare — сплошь перлы: Поллини с упорством археолога находит у поставщиков свежие артишоки, отборный пьемонтский трюфель, дикую рыбу, гребешков и лагустингов, которые, кажется, вот только что плавали в море. И готовит из них отработанную итальянскую классику, дабы на все 100% проявить ультимативное качество продуктов. Сценарий обеда в Oltremare выглядит примерно так: тартар с фондю из горгонзолы, лингвини гранд-соте, дикий сибаас аква-пацца, миндальный семифреддо и бутылка какого-нибудь коллекционного брютта в придачу. Жители элитных кварталов нашли свою идеальную гавань.

Саввинская наб., 13



Fiorentini Bistro

Второй итальянский проект Fitz Gastro Project: первый, De Torino, про Север Италии, а Fiorentini — про Тоскану, в названии обоих присутствует слово bistro, тем самым намекая гостям — давайте без формальностей, это место на каждый день, и хозяйка будет рада, если гости вернутся, прихватив с собой пару друзей. В интерьерах — умная ирония: фикусы в кадках, старые фото, ренессансные фрески, но, если присмотреться, персонажи эпохи Возрождения носят водолазные маски, а херувимы пускают пузыри. В меню тоже нет звериной серьезности, разве что в дотошности по части качества сыров, мортаделлы и артишоков бренд-шефу Александру Ермакову найдется мало равных. В остальном все устроено почти по-домашнему: кормят focaccia из печи и флорентийскими яйцами, лепят домашние ravioli и лазанью с уткой, а мясо для флорентийского бифштекса, как и положено, выдерживают в мраморной ванне. В целом редкий градус подлинности без бессмысленных заскоков.

Ул. Льва Толстого, 23, стр. 1

Ikra ↓

Ikra и Chef's Table — две площадки ресторанной группы WRF, заточенные под шефские сеты. Но если в Chef's Table сцену чаще отдают заезжим гастролерам, то Ikra — вотчина исключительно ведущих шефов самого ресторанного холдинга. Их тут великолепная шестерка, каждый — со своим спектаклем. Хотите виртуозных подач сезонных монопродуктов, например трюфеля или сморчков? Тогда вам к Ликариону Солнцеву, шефу иммерсивного ресторана Krasota. К Анатолию Казакову из Selfe — за историями забытых русских продуктов (разумеется, с их дегустацией). Илья Кокотовский, словно алхимик, погружает зрителей в тайны московской кухни. Самые ироничные сеты — у Глеба Шеломанова, шефа Ikra в Плесе, самые самурайские — у Дениса Лима из японской Ikiga. Шеф всея WRF Владимир Мухин признается на собственном сете, что «*Вся жизнь — икра*» и ворочает на глазах у изумленных зрителей смыслами и пластами традиционной гастрокультуры. Если хотите увидеть за вечер разом весь шефский бойз-бэнд, то ловите билеты на сборную антрепризу Dream Team, где каждый из шефов представляет по коронному блюду.

Большая Никитская ул., 5



«Жажда крови» ↑

Обитатели убежденных мясоедов в октябре стукнет шесть лет, а она демонстрирует потрясающую стабильность во всем: здесь суперсервис, сесина и суперсало лард собственного производства и непоколебимое качество каждого куска мяса, попадающего под нож и на хоспер. Всегда, когда хочется проверенный временем рибай сухого вызревания, лучшего качества оленью вырезку, бескомпромиссную говядину веллингтон, тартар на мозговой косточке или просто отличный свиной бифштекс, «Жажда крови» приводит на Белую площадь. В качестве мясного сомелье задействован опытный мясник **Павел Поцелуев**. Попасть на приватный ужин с демонстрацией, где Павел жарит стейки собственной выдержки и разливает вино, равнозначно тому, что побывать на иммерсивном спектакле.

Отдельное спасибо за большой и разнообразный раздел зеленых салатов, которые уравнивают мясную историю, и за цепляющие десерты: бисквитное сердце, пугающее и восхищающее сходством с настоящим, давно превратилось в городскую легенду.

Лесная ул., 9



Touch Chef's Place & Bar

Шеф **Никита Кузьменко** пришел в Touch бойким вундеркиндом, а за четыре года возмужал и стал зрелым мастером. В его свежих сетях — «Автограф» и вегетарианском «Растительная тишина» фигурирует тыквенный хумус с гелем из соленых лимонов, похлебка из овощных очисток с пророщенными бобами натто, «курица» из сельдерея и прочие сюрпризы, но стало больше глубоких, выразительных вкусов, а подача блюд — взрослее, утонченнее и лаконичнее. А еще шеф с удовольствием ставит гарумы и укусы, превращает овощи в стекло, а грибы — в воду, признаваясь, что игры с трансформацией продуктов для него — один из сильнейших допингов для творчества. Недаром на вывеске стоит слова Chef's Place: ресторан устроен как театр одного актера, где шеф — лицо, вечный двигатель и генератор идей, и в данном случае это не пустая декларация.

Садовническая наб., 7



Le Carré ↓

Ресторан безупречного стиля от француза Эрика ле Прово. Удивительно, как много настоящего парижского амбьянса можно сконцентрировать в нарочито домашней обстановке: тут и прилавок с десертами, и харизматичные, как в старых бистро, золотистые обои, и написанные женой шефа картины, и медные кастрюльки с луковым супом. В меню сплошные народные хиты, без намека на высокую кухню, но это никого не смущает: в исполнении ле Прово похлебка прованских рыбаков, форель с овощами мирпуа, террин из фуа-гра и турнедо из говядины с гратеном дофинуа обретают ту степень подлинности, которая в Москве почти не встречается. Вдобавок шеф регулярно проводит фестивали «для своих» — то дичи, то осеннего трюфеля, то весенних сморчков, никак их не рекламируя. И в этом тоже есть невероятная для Москвы и греющая душу семейственность.

Садовническая ул., 69



Lumicino ↑

Жизнь — это перемены, но иногда необходимо замедлиться, чтобы сказать спасибо тем людям, которые тебя воспитали. Именно с этой мыслью Уильям Ламберти открыл три года назад Lumicino — ресторан-воспоминание, признание в любви к поварскому делу и собственному деду, маме и великому учителю Гуальтьеро Маркези. В чем-то Lumicino — подведение итогов карьеры самого повара (конечно, промежуточных), ведь Ламберти приехал в Москву аж в 1995 году, стал здесь сначала очень востребованным шефом, а потом и удачливым ресторатором. В меню шеф собрал блюда-визитки, среди которых хайлайты из меню ресторанов, где он успел поработать: лингвини с карри и мидиями, паста-гратен с тартаром из говядины, вителло тоннато из черной вырезки с овощами на огне. На бутылках с лимонадом — детские фото Уильяма, на форме официантов — принт с маминого платя. И живой огонь в камине бьется всю московскую зиму.

Большая Никитская ул., 58





«Галки»

Андерграундный ресторан для своих, куда пускают всех, кто найдет тайный двор. Подвал, полумрак, дружный стук ножей и вилок. Всё это вместе складывается в нездешнюю утопию — словно бы свернул в подворотню и внезапно осознал себя в берлинском Кройцберге, где бунтари-повара вселились в замшелый особняк, устроили ресторанный сквот, наташили мебели с барахолки и стали готовить все, что нравится, вдобавок обслуживать столики и выносить еду гостям. Меню оставляет впечатление сплошной импровизации: то свиные ребра с кимчи и черной смородиной, то жженный картофель с угрем унаги, то ломаный медовик в золотой оправе. Фокус в том, что гости чувствуют себя не потребителями, а соучастниками и могут сразу высказать все свои эмоции поварам. Каждую неделю в виде дропа появляется блюдо «между строк»: если реакция будет положительной, то его включают в меню. Никакого апломба и максимум доброжелательности. И с коктейлями и вечеринками тоже полный порядок.

Страстной бул., 4, стр. 5



Semifreddo ↑

Вот уже 20 лет без билетов и сложностей с визами, просто отыскав нужную дверь во дворе бизнес-центра «Красная роза», можно оказаться в итальянском ресторане, светлом и радушном. Вклад его отца-основателя **Нино Грациано** в становление гастрономической культуры Москвы сложно переоценить: один из первых приглашенных работать в Россию шефов-итальянцев, он открыл дорогу другим поварам-соотечественникам (до этого в тренде были французы), научил москвичей есть канноли и ботаргу и, главное, воспитал учеников, сделавших собственные мощные проекты. И хотя Москва за эти годы много чего перевидала, но все равно суп из красных креветок по рецепту семьи Грациано, бразато с соусом из сицилийского красного вина, паста алла норма на сковороде и фирменный миндальный semifreddo с горячим шоколадом остаются мерилем соотношения традиций и новаторства.

Ул. Тимура Фрунзе, 11, стр. 55



«За крышей» ↓

Страшно популярный ресторан на третьем этаже в одном из корпусов бывшего завода «Рассвет». Рестораторы те же, что в Big Wine Freaks (что означает повышенное внимание к винной карте), шеф-повар — **Марат Калайджян**. Проекты питерской компании RAW всегда отличаются ясным идейным содержанием и суперпрофессиональным подходом к делу, а тут еще среди козырей — индустриальная веранда с собствен-



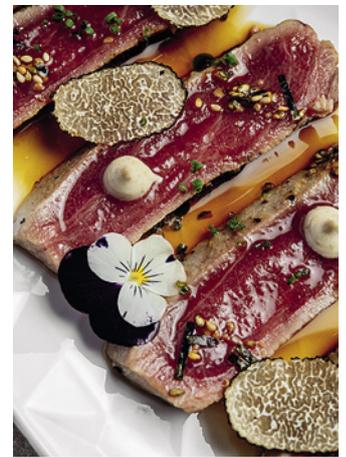
ным садом, большие порции, тарелки с домашним печенем, сыры от друзей-сыроделов и оладьи с тремя видами икры, промелькнувшие в лентах у всех инфлюэнсеров. Модная публика — та же, что ходит во «Фриков», — откликнулась мгновенно и теперь засиживает стулья до дыр. И благодаря непроходимому адресу атмосфера особенная — словно за столиками все твои друзья.

Столярный пер., 3, корп. 8

Lucky Izakaya Bar ↓

Про формат японской лавки sake и одновременно распивочной в Москве и раньше знали, но именно Lucky Group возвели его в культ и концепцию. Хотя от первоисточника тут взят только принцип организации пространства с длинной стойкой: на одной стороне сидят гости, на другой — трудятся бармены и повара. По наполнению и смыслу это никакая не закусочная, а полноценный ресторан: в тарелках — паназиатский замес от бренд-шефа Василия Зайцева и шефа Дины Эргешовой, где образцовые суши соседствуют с корейскими пельменями, кашу из говяжьих щек — с раменом вагю, а черная треска с терияки — с роти, пастромами и соусом самбал. В родных «Идзакаях» кормят гораздо проще, прямолинейнее и, что уж скрывать, дешевле. В барном сопровождении — коллекция редкого виски и коктейли с азиатским профайлом и точно выверенной дозой экзотики. Регулярно в баре или на кухне появляется какой-нибудь безумный спецал: например, коктейли на пиве и sake, прямо сейчас популярные в токийских спикизи.

Большая Никитская ул., 23/9



Biwon ↑

Состоятельный московский гость любит свежие морские деликатесы, интерьеры Натальи Белоноговой, ощущение дорогой приватности и готов за это платить. Доказательство — ресторан Biwon, чья входная группа, как оазис в цветах, выделяется на сером фоне ЖК «Жизнь на Площихе». В ресторане много выдающихся вещей: например, секретные комнаты и полудрагоценные камни в декоре, но главная интрига в том, что ставка в этом файндайнинге сделана на корейскую кухню. Шеф-повар Мидо Мустафа успел поработать в элитных ресторанах Кореи и теперь удивляет Москву посредством топпокки с диким лососем и спаржей и кимпабом с цельной крабовой клешней. Без суши, сашими и татаки тоже не обошлось, но и в них легко уловить корейский акцент: принципиальная разница в том, что если японские повара обнажают вкусы, то здесь их усиливают. Сладкий тартар с грушей, татаки с трюфелем и острый удон чанджанмен с черной фасолью понравятся тем, кто ждет от азиатской еды взрыва эмоций.

Погодинская ул., 2





SHAGAL — НЕ ПРОСТО РЕСТОРАН ПРИ ОТЕЛЕ

Ресторан Shagal в отеле Mövenpick Москва Таганская умеет удивлять одними из самых необычных блюд в городе.

Сезонное меню ↓

Всегда особенное меню из сезонных продуктов. Этой весной бестселлерами стали суп со сморчками и десерт «Первая ягода» с жимолостью. Летом ресторан готовит меню в коллаборации с общегородским проектом «Лето в Москве».

Авторское меню

Сет Shagal от шеф-повара Дмитрия Славина — это три необычных блюда на арт-тарелках, посвященные искусству Марка Шагала. Закуска «Падение Икара» с севиче, капустой кимчи с отголосками взрывной карамели во вкусе, основное мясное блюдо «Триумф музыки и вкуса» и десерт «Я и деревня» с бородинским хлебом гарантируют красивый и сытный вечер.

Также в основном меню ресторана представлены разнообразные блюда на любой вкус: здесь для себя найдут что-то подходящее и любители мяса и рыбы, и вегетарианцы, и те, кто следует ЗОЖ.



Швейцарская кухня ↓

Это единственный ресторан с фирменными блюдами швейцарского бренда Mövenpick. Попробуйте здесь **ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬИХ СТЕЙКОВ**, телятину по-цюрихски, риз казимир и швейцарский морковный торт.



«Блюда нашего ресторана — это не просто набор продуктов, это самовыражение, съедобное искусство. Еда — это музыка для языка!»

ДМИТРИЙ СЛАВИН,
шеф-повар
ресторана Shagal

Подарочные сертификаты

Практичный подарок для гурманов на выбор: авторский ужин от шефа, завтрак «Шведский стол» или ваучер на любую комфортную сумму.

Сам себе бармен

Уникальная услуга от бара Shagal для гостей, проживающих в отеле Mövenpick. Можно заказать ингредиенты с инструкцией, чтобы самим создать знаменитые классические коктейли в номере. Опыт, который не забудется, и его захочется повторить.



Shagal
+7 495 777 13 51
Shagal-restaurant.com



НЕ ВСЕМ ЗНАКОМЫЕ РЕСТОРАНЫ

Смотрим, как вручную готовят китайскую пухлую лапшу ламьен, запоминаем вау-сочетание картошки фри с нори-солью и маринованным желтком, пробуем медовик с апельсиновым сиропом, пьем сидр из эскансиадора, наслаждаемся эспрессо в колокольне — открываем для себя «скрытые жемчужины» столичного ресторанного мира.



Lark Cafe

Яркий представитель нового московского жанра «гастробистро в хорошем жилом комплексе». С утра тут подают завтраки с правильными кашами, омлетами, десертами и хлебом собственной выпечки, а днем и вечером — гастрономические блюда от молодого креативного шефа **Юрия Голоперова**. Недавно стартовал авторский Chef's Table с необычным визуальным сопровождением, а раз в квартал тут устраивают тематические гастрономические ужины. Компактная сбалансированная винная карта разработана сомелье Романом Сосновским, в барном меню есть интересные настойки, лимонады и кофе собственной обжарки, а сидр здесь подают, как это принято в Испании, через специальный эскансиадор, после которого напиток особенно эффектно пенится и раскрывает все оттенки вкуса.

Проезд Невельского, 6, корп. 1



«Лан Ма» →

Лапшичную «Лан Ма» стоит найти хотя бы ради зрелища — на открытой кухне повара тянут вручную китайскую лапшу. Здесь готовят северокитайскую пухлую лапшу ламьен, ее приготовление занимает какое-то время, так что вам придется немного подождать: уровень остроты в меню отмечен перчиками, и можно выбрать мягкий вариант, но есть и категория «вызов шефу»: это совершенно огненная еда.

Ул. Покровка, 3/7, стр. 1



«КультуРа» ↑

Ресторан авторской русской кухни в парке «Покровское-Стрешнево» выдержан в слегка лубочном стиле с расписными столешницами и колосьями пшеницы на потолке, но для ресторана в парке это выглядит органично. Упор в меню — на блюда, приготовленные на костре и в печи: печеный картофель с щучьей икрой, чизкейк из печи. Разумеется, есть пельмени и блины, а на входе стоит внушительный самовар. По всему парку разбросаны киоски-филиалы, где можно купить хороший кофе, интересный чай и всевозможные вкусные плюшки.

5-й Войковский проезд, 2, стр. 2



Don Giulio Salumeria ↓

Джулио Дзюмпи работает в Москве много лет, и многие уже знают его лавку и кафе на Покровке. Все, что можно привезти из Италии, Джулио, который часто стоит за прилавком, возит сам. Многому из того, что привезти нельзя, ходят локальные аналоги. Кроме готовых итальянских деликатесов в отделе кулинарии продают сделанные тут же легкие закуски вроде капонаты и вителло тоннато. В небольшом кафе можно перекусить ризотто, пастой и даже бургером «Дон Джулио», выпить бокал вина с брускеттой или кофе с классическими итальянскими десертами. Для особых случаев советуем заказать внушительный торт от сицилийского кондитера Энцо Мантия. Разумеется, есть и завтраки, в том числе самый привычный для Италии — круасан, сок и кофе.

Ул. Покровка, 27, стр. 1



Tabi ↓

В бесконечных катакомбах под Китай-городом прячется «спикизи-бар»: чтобы туда попасть, надо зайти в The Black Swan Pub, спуститься по лестнице, пройти мимо туалетов и найти под историческими кирпичными сводами небольшое помещение за стеклом. Внутри общий стол, барные стулья, крошечная открытая кухня и диджейский пульта. Полностью название звучит как «изакая и аудиобар», приходят сюда скорее за коктейлями и музыкой, но перекусить тоже можно. Короткое



японское меню создано под руководством одного из самых известных японских шефов Москвы Хироки Аракавы. В нем пара десятков блюд, которые хорошо подходят в качестве закусок к интересному алкоголю, — от онигири и темпуры до картошки фри с нори-солью и маринованным желтком. Ул. Солянка, 1/2, стр. 1

«Перезвон»

Даже если идти прямо по Пятницкой, можно пропустить кофейню-трапезную в колокольне при храме Усекновения главы Иоанна Предтечи под Бором. Главное ее достоинство — внутренний интерьер колокольни: в Москве больше нет кофен, где вместо потолка — внутренняя часть шпиля и световой барабан, заливающий светом удивительное пространство. Кроме кофе здесь есть небольшой ассортимент выпечки и привычный для московских кофен выбор затейливых видов кофе типа капучино с миндальной халвой, латте с бананом и шоколадом или раф с карамелизованным персиком. Летом во внутреннем дворе работает одна из самых тихих и умиротворяющих веранд в центре.

Пятницкая ул., 4/2, стр. 9



Кафе и гастрономическая лавка «Поле»

В новеньком пятизвездочном отеле Maidens справа от входа в ресторан «Поле» притаились кафе и гастрономическая лавка, которые легко не заметить, хотя они заслуживают всяческого внимания. В витринах — колбасы, террины, ветчина и рийеты, приготовленные под присмотром известного мастера мясной гастрономии Андрея Куспица, ремесленные сыры от популярного сыровара Алексея Андреева, а также эффектные десерты шеф-кондитера ресторана Дарьи Терешенок-Кожуховской. В кафе можно позавтракать или перекусить днем, а в лавке — купить домой всё представленное на витрине, включая докторскую колбасу по изначальному советскому ГОСТу.

Зубовская ул., 3, стр. 1



Granvillano Caffè в Доме Гоголя

Крошечное кафе внутри музея Н. В. Гоголя открыл итальянский бариста Андреа Гранвиллано. Стены исписаны цитатами из Гоголя о его любви к Италии, благодаря чему появление такого места в музее писателя становится понятным. Внутри можно выпить кофе из зерен собственной обжарки и добавить к нему итальянский десерт или авторскую версию чего-то традиционно российского: местный медовик, например, благоухает апельсиновым сиропом, как это принято скорее на Сицилии. Разумеется, купить зерна домой тоже не возбраняется. Поскольку кафе находится внутри музея, закрывается оно довольно рано, в 20 часов.

Никитский бул., 7А, Дом Гоголя, 1-й этаж (вход в музей из сквера)



«Чуаньюй» ↑

Ресторан сычуаньской кухни поделен на две части: в одной можно заказывать по меню, во второй столы с плитками для хого, «китайского самовара», затем вроде швейцарского фондю, когда в кастрюлю с кипящим пряным бульоном все по очереди макают разные продукты: от куриных грудок и говяжьих потрохов до овощей и креветок. Безлимитный хого стоит около 2500 рублей. По меню можно заказать как самые популярные китайские блюда вроде свинины в кисло-сладком соусе, так и редкую экзотику, например медвежатину, деликатесных моллюсков абалонов, ферментированную рыбу-мандарин и жаренные с огненно-острым перцем лягушачьи лапки. При посещении следует иметь в виду, что порции тут как в Китае (то есть огромные и рассчитанные скорее на компанию из 3-4 человек) и уровень остроты аутентичный, поэтому «неострое» в меню может оказаться довольно жгучим для непривычного нёба.

Мичуринский пр-т, 7, стр. 1



«Вино и другие лекарства» ←

Название объясняется тем, что винный бар оформлен в стиле французской аптеки XIX века. Вообще место крайне франкоориентированное, здесь есть даже специальный пресс для отжима утки, привезенный из Парижа: он позволяет отжимать кости запеченной утки для того, чтобы сделать к ней соус. Винная карта собрана с оглядкой на французскую традицию, но в духе современных московских тенденций, и есть в ней что угодно — от собственно французского до грузинского, итальянского и чилийского, не забыли добавить и несколько интересных российских вин. К винам предлагают несколько элегантных закусок вроде несладких эклеров и профитролей, а также улиток и т. д.

Комсомольский пр-т, 42, стр. 1



Знакомьтесь, шеф

АЛЕКСЕЙ ВОЛКОВ

В 16 лет Алексей уже руководил коллективом поваров, которые были намного взрослее и старше его, в 20 стал шефом в Москве, а сейчас заправляет кухней в гастрономическом бистро и баре Lea, где создает умамные блюда в стиле итамеши, преподает в различных кулинарных школах, выступает хедлайнером фестиваля «Who's Next?», на который приглашает молодых креативных шефов со всей России. И мечтает создать собственный функциональный продукт.



Как Волков решил стать поваром

Алексей родом из подмосковной Кубинки, где в бышем там когда-то военному городке служили его родители. Поварская история началась рано, в 15 лет Леша пошел в кулинарный техникум. Причина (как у многих шефов) была проста: «Я не очень хорошо учился в школе и не хотел идти в 10-й класс. Да и меня не хотели там видеть. Поэтому выбрал техникум, который находится ближе всего к дому. И еще я всегда любил вкусно поесть. Конечно, о профессии повара я тогда всерьез не задумывался, но готовить мне нравилось. В 10 лет я сам делал пироги с яблоками или грушами. Замешивал жидкое тесто, похожее на блинное. Резал яблоки, посыпал их сахаром с корицей, подпекал в духовке, потом заливал этим тестом — и снова в духовку. Получался очень вкусный пирог. Это было мое коронное блюдо. Но главные хиты связаны с рыбой. Я с детства фанат рыбалки. И часто сам коптил рыбу, жарил ее, варил уху. А как-то раз на рыболовной базе, куда мы с отцом приехали, подглядел интересную технику. Один мужичок брал майонез, натирал в него много чеснока, обваливал в этом соусе рыбное филе, затем панировал в муке и жарил. Корочка у рыбы выходила потрясающая — ароматная, хрустящая. И я решил пожарить таким образом свежую щуку икру, мы часто шук ловили. Не описать словами, насколько получилось фантастически вкусно. Пожалуй, это мой первый авторский хит».

Отучившись год в техникуме, Алексей вдруг осознал, что поступил в него не случайно: «В конце первого курса, прогуливая учебу, мы с другом серьезно говорили о том, кем же хотим стать в будущем, чем заниматься, как жить. И вдруг я четко понял, что хочу готовить, работать в ресторане, стать шефом. Сразу начал искать варианты, чтобы попасть на работу. Несовершеннолетнего парня без опыта брать никто не хотел. Но в итоге я все же устроился в ресторан «Русь» в Нарофоминске. И уже через год мне пришлось руководить коллегами сильно старше и опытнее меня. Завоевать у них авторитет оказалось непросто. И я в 16 лет, вместо того чтобы гулять с друзьями, весело проводить время, ночью после работы тонул в книгах про менеджмент, психологию, управление и учился, учился, учился. У меня появился интерес и пришло понимание, что только с правильной сплоченной командой можно идти вперед и развиваться. Я стал более гибким, научился находить с людьми общий язык и со временем подчиненные меня приняли и зауважали. Это была очень серьезная школа, и с тех пор проблемы юного руководителя для меня не существуют».

Проработав еще год, Алексей поехал на стажировку в Петербург, к Евгению Викентьеву в Hamlet & Jacks, влюбился в Питер, решил, что нужно переезжать, переехал, спустя полгода вернулся в Москву, где присоединился к команде Тома Халпина в ресторане «Иностранцы». Именно Том дал мощный толчок в становлении собственного кулинарного стиля Алексея.

Об эволюции вкуса, авторском стиле, агентах влияния и качествах шефа

«Эволюция вкуса приходит с опытом, с насмотренностью и напрообованностью. Конечно, для этого требуется время. У меня, в принципе, изначально был неплохой вкус. Еще только начиная работать, я сразу понимал, что такое баланс, как его достичь с помощью соли, сахара, кислоты. Но это базовая история. А чем больше ты обучаешься, пробуешь, смотришь, видишь, тем быстрее эволюционируешь как профессионал. Для меня прорывным моментом стала работа с Томом Халпиным: он делал вещи, совершенно непохожие на то, что готовили русские шефы, у него была абсолютно другая школа и иной опыт. Я запомнил Тома как инновационного шефа, который владеет сумасшедшими техниками. Для нас, молодых поваров, это было озарением. Том научил меня по-другому смотреть на продукты и их сочетания. Наверное, именно тогда у меня и начал зарождаться собственный



↑ Фирменное блюдо Алексея — запеченный морской еж. Его шеф запекает с муссом из выдержанного сыра, лагустином и трюфелем. А подает с соусом кабаяки — японским сладко-соленым соусом на основе соевой и трюфельной паст, который придает блюду глубину вкуса и легкие умами-нотки.

↓ У Алексея в Lea тесный контакт с шеф-барменом Василием Жегловым, который готовит смелые авторские напитки, необычные, но идеально сбалансированные и прекрасно сочетающиеся с блюдами шефа. На фото коктейль Beetroot + Chokeberry, формула которого строится вокруг черноплодной рябины, а также свеклы, лаванды и мирто. Коктейль подается в паре с шоколадной конфетой из горгонзолы.



кулинарный почерк». Алексей работает в стиле итамеши, который сочетает европейские традиции с азиатскими технологиями и яркими вкусами. Это собирательный образ, сложившийся из опыта, который шеф получил во время работы, стажировок в Риме и Милане, путешествий по миру, и из личных предпочтений. «Я обожаю азиатскую кухню, фанатею от азиатских техник, от специй, соусов. И мне всегда нравилась южноевропейская, средиземноморская еда. Поэтому соединил вместе две кулинарные культуры было естественным решением. И выбор оказался правильным: многие гости, которые к нам в Lea приходят, говорят, что такого они раньше не пробовали и им очень интересно. Вот, например, морской гребешок и маринованные личи. Гармоничная парочка, ведь гребешок и личи похожи и внешне, и по текстуре. И оба имеют интенсивное сладковатое послевкусие. Или морской еж, запеченный с соусом кабаяки. Я придумал это блюдо для людей, которым не нравится вкус сырых ежей, и теперь его все у нас заказывают. Очень люблю кафирский лайм и готовлю из его листьев заварной крем. А из лактоферментированного фейхоа — сорбет. И подаю в качестве антреме. Получается суперсвежий преддесерт, который все рецепторы щекочет».

Есть еще два человека, которых Волков выделяет особо — Владимир Чистяков и швед Бьёрн Францен. «Среди шефов у меня нет кумиров, но безумно импонирует стиль Бьёрна Францена, его подходы к продукту, к созданию блюд, настолько он делает всё многогранно, не привязываясь к рамкам какой-либо определенной кухни. Его аккуратный мини-завалистичный почерк выглядит очень изящно, очень дорого с точки зрения эстетики и техники исполнения. Надеюсь, что скоро поеду к нему на стажировку и познакомлюсь лично. А Володя Чистяков сильно повлиял на меня скорее не как на повара, а как на личность. Он очень много мне рассказал, показал, объяснил. Это мой учитель в плане личного роста. Я уверен, что в наше время хорошему шефу недостаточно уметь лишь вкусно готовить. Нужно иметь очень много разных скилов, чтобы чувствовать себя уверенно на кухне, быть востребованным, чтобы твое производство работало правильно. Я всегда смотрел на ресторан как на бизнес, а не только как на место для творчества. Современный успешный шеф обязан классно готовить, грамотно руководить и демонстрировать хорошие финансовые показатели».



HATOZAKI

• МАЯК В МОРЕ •
ЯПОНСКОГО ВИСКИ

18+

РЕКЛАМА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



↑
Алексей — человек энерждайзер. У него очень высокая работоспособность и производительность. «Но порой я вываю чересчур активный, поэтому, чтобы это не сказывалось на коллегах, сбрасываю энергию в спортзале, на рыбалке, в горах».

↓
Гастрономическое бистро и бар Lea — центр проекта «Who's Next?». В гости к Леше Волкову приезжают молодые прогрессивные шефы со всей России и вместе с ним готовят блюда из локальных специалитетов своих регионов. Коллаборация позволяет попробовать редкие отечественные продукты и познакомиться с талантливыми шефами из других городов.



Что где ест шеф Алексей

«Дома в основном готовит моя девушка. Я могу сделать омлет, скрембл, глазунью с утра, на ужин стейки пожарить, пасту сварить. Короче, то, что не требует большого количества движений и времени. Дома шефу готовить сложно, ведь в ресторане у тебя есть холодный цех, горячий цех, захотел что-то приготовить — там одно взял, здесь другое. На большой доске своим любимым ножом всё быстро чик-чик-чик. Приготовил, посуду отдал на мойку — удобно же, самому мыть не нужно. Поэтому я друзей и девушку часто в ресторане кормлю. В другие места хожу периодически. С коллегами, естественно, пробуем блюда в новых проектах. Сам очень люблю кебабы в Oz Kebab Никиты Мальцева. Огромные порции, идеальный баланс вкусов. В “Горыныче” всегда пицца офигенная, в “Pizza 22 см” тоже хорошая. Недавно в первый раз сходил в Selfie — достойный сервис, классная еда и не потеешь, когда смотришь на цены. И еще я ем крылышки в KFC, но всегда прошу на одной кости. Это мой секретный лайфхак: заказываю ведро крыльев, 24 штуки на одной кости, их никогда нет в заготовке, поэтому жарят как бы из-под ножа. А когда крылья свежие, это небо и земля по сравнению с теми, что лежат там целый день».

Алексей — человек энерждайзер. У него очень высокая работоспособность и производительность. «Но порой я вываю чересчур активный, поэтому, чтобы это не сказывалось на коллегах, сбрасываю энергию в спортзале, на рыбалке, в горах».

Мне нравится индийская еда на фудкорте на Автозаводской, самса с бараниной на Дорогомилловском рынке, всегда беру ее, когда езжу туда закупаться. Пить вино предпочитаю дома, с друзьями или девушкой. Бары, клубы, дискотеки, тусовки — это все не мое. И в 16 лет, когда мои друзья ходили по девчонкам, гуляли, тусовались и пили, я в основном работал и учился. И еще путешествовал».

Почему постоянно тянет в дорогу и зачем выводить себя из зоны комфорта

«В 14 лет, сказав маме, что уехал на неделю к другу на дачу, я отправился автостопом кататься по России. И до сих пор не могу жить без путешествий. Был в Испании, Франции, Италии, во многих российских городах. Но самый кайф — поездка куда-нибудь на Камчатку или в горы: это дает гораздо больше эмоций и энергии, чем пляжный отдых. Я три раза поднимался на Эльбрус без гидов, это адски тяжело, но ощущения совершенно другие. Нырнул в ледяной океан, прыгал с парашютом, плавал рядом с китом, ходил по кратеру вулкана, готовил рыбу на гейзерном пару — делая это, понимаешь, что реально живешь. Сумасшедший драйв и полная перезагрузка. Поэтому и остальные увлечения у меня соответствующие: мне нравится все, что сложно, что тебя провоцирует, требует каких-то титанических усилий. Я занимаюсь активными видами спорта (выполнял даже программу Ironman), боксом, тактической стрельбой. Короче, всячески вывожу себя из зоны комфорта. А из более спокойных увлечений — чтение перед сном, это меня очень успокаивает после сумасшедшего дня и помогает бороться с желанием заглянуть в соцсети».

О планах и мечтах

«Я спокойно отношусь к тренду на ПП, сам то неделю на спорте и ЗОЖе, то без зазрения совести поглощаю булки с шоколадом и жареные крылышки с пивом. Но уверен, что спрос на продукты правильного питания будет только расти: наука не стоит на месте и всё больше людей начинает следить за здоровьем, задумываться, что они едят. И я мечтаю создать какой-то продукт для массмаркета, который действительно будет очень полезен. Скажем, вкусный функциональный батончик или гель, помогающий людям жить долго и счастливо. Пока это только идея, но я уже обдумываю варианты».

В отдаленных планах открыть свой ресторан. Возможно, в каком-то новом ЖК, красивом месте с интересными жильцами. А еще лучше — за городом. Я всегда мечтал о проекте, который будет находиться где-то на природе, в Карелии например. Чтобы я мог сам с утра пораньше наловить судачков и карасиков в ближайшей реке и приготовить для гостей на обед свою фирменную уху. Но это ближе к преклонному возрасту, думаю, уже после того, как выполню более масштабные задачи.

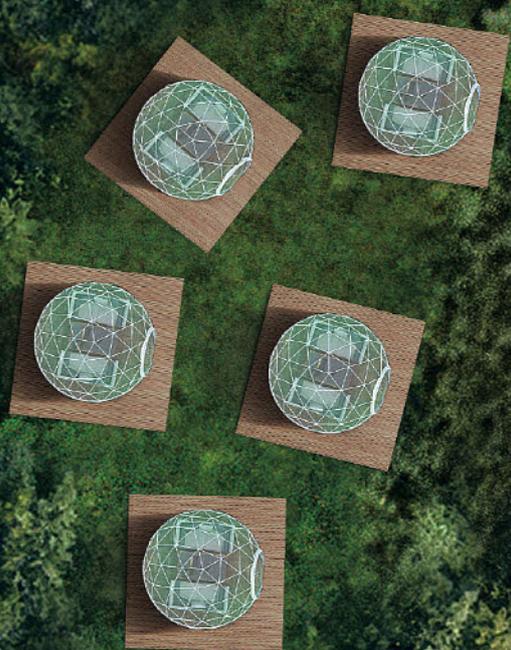
Есть у меня еще цель доехать, наконец, до Азии. В первую очередь, посмотреть Японию и Китай. Япония — это обязательная программа, но и в Китае очень много интересных кулинарных приемов. А какие там мощные вкусы, которые будоражат все рецепторы. Я очень этим вдохновляюсь и уже аккуратно у себя на кухне кое-что применяю, чтобы вкус привычных блюд поднять на другой уровень».

А с кем из известных людей Алексей хотел бы поужинать и пообщаться? «Поболтать за ужином было бы здорово с Илоном Маском. Из предпринимателей для меня он фаворит. И личность неординарная. А накормить, если бы была такая возможность, я хотел бы Поля Бокюза. И Энтони Бурдена. Наверное, я бы их двоих позвал. Вместе».

МАМОНТ СAMP '25*

ПРИКЛЮЧЕНИЯ
НАЧИНАЮТСЯ ЗДЕСЬ

В СЕРДЦЕ АЛТАЯ



SIBERIA RUSSIA
M

МАМОНТ**
VODKA

1. КУПИТЕ
МАМОНТ



2. СКАНИРУЙТЕ QR-КОД
И ПЕРЕХОДИТЕ В ЧАТ-БОТ



3. ПОЛУЧАЙТЕ
ГАРАНТИРОВАННЫЕ
ПОДАРКИ



*Мамонт лагерь

**Сибирь. Россия. Водка "Мамонт"

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ
АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛУЧШИЕ МОСКОВСКИЕ ЗАВТРАКИ

С чего нужно начинать утро: с вагю-сандо или кацу-круассана, овсянки с мисо и крабом или омлета с ндией? А может, сразу взять шакшуку-рататуй и соленые сырники с копченым лабанае? Сдаем адреса и явки мест, в которых старт любого дня будет добрым.



Molon Lave

Если отдых вам только снится, то для восполнения ресурсов настоятельно рекомендуем начинать день с греческого застолья. На старт возьмите внушительных размеров кокселу прасини из трех яиц с всевозможной зеленью, овощами и сыром фета или коккини с помидорами, перцем и кинзой. Продолжить можно спанакопитой со шпинатом, а завершить бугацей с нежным кремом на манке в дуэте с крепким греческим кофе. **Большая Грузинская ул., 39**



Anchovy's club ←

В рыбной brassерии с утра подают легкие, но сытные и остроумные блюда. Трёхпалубный завтрак с лососем гравлак и бейглом — улов на двоих, а то и больше. Если вы тоже в начале трапезы любите «покусочничать» — флаффи-омлет с черной или красной икрой, скрембл на тартине с угрем и соусом унаги-гиннесс, яичница с анчоусами, а еще разнообразные энергетические шоты и пузыри — как в бокале, так и в кружке. **Колокольников пер., 3, стр. 2**



Saviv ←

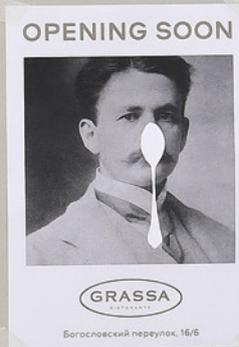
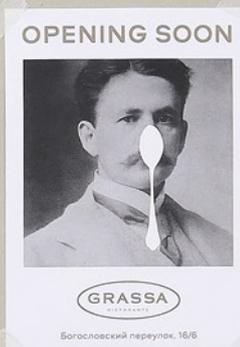
Кюкю с лабанае и заатаром не только звучит как заклинание, но и действует магическим образом — горячо рекомендуем! А еще: оладьи из цукини с неркой и дзадзики, сэндвич-маца, бейгл с красной икрой, целых пять видов шакшуки, соленые сырники с копченым лабанае и обязательно — эспрессо-тоник с солеными лимонами — живительный напиток. **Ул. Петровка, 30/7**



«Чарли» bistro&champagne ↑ →

Место для тех случаев, когда душа требует праздника. Во-первых, отличный выбор шампанского — как по бокалам, так и по бутылкам, а во-вторых, изысканное меню утренних позиций. Под игристое берем французский завтрак с красной или черной икрой, draniki с яйцом пашот и икрой горбуши, крок-месье с зеленым салатом, а на десерт — баскскую запеканку с апельсином и голубикой. **Большой Патриарший пер., 12, стр. 1**

Глен Баллис — австралийский шеф, 20 лет проработавший в Юго-Восточной Азии, затем приехавший на три месяца к Аркадию Новикову, чтобы помочь открыть «Недальний Восток», да так и оставшийся в России. И хорошо, что остался. Глен приложил руку к десятку модных проектов в Москве, в каждом из которых чувствуется его фирменный стиль (Баллис просто называет его «чистотой вкуса»). Один из последних — французское бистро «Чарли», где Глен воплотил свою мечту о гастрономическом заведении с большим выбором шампанского.





Mamie

Невероятно уютное место с деревянной мебелью, вязаной скатертью на раздаче и разнообразными баночками с соленьями. Здесь подают безумно красивые завтраки, поэтому готовьте свой телефон.

В меню: омлеты и бенедикты, ленивые вареники и нежнейшая баскская запеканка, классические и оригинальные круассаны — вишневый с ванильным кремом и фисташковый — фавориты.

Большая Никитская ул., 14



«Горыныч»

Завтраки в «Горыныче» можно начинать с бодрящей остроты: пашот кимчи с рисом, авокадо и индейкой на гриле, чоризо хэш с картофелем — настоящие драконы сочетания. Или взять что-то более привычное: сэндвичи и тосты, блинчики и оладьи — из батата с муссом из авокадо очень хороши. И конечно, не забудьте хит меню — творожное кольцо с маком.

Рождественский бул., 1

Мама Тута ↓

Авторская грузинская кухня представлена в очень лаконичном утреннем меню, где есть нежный омлет с хумусом, томатами и авокадо, шакшука по-грузински, яйцо-пашот с домашней пастромой на хале, сырники из домашнего маскарпоне, глазунья с грибами, пеновани с сыром и блинчики с ягодами.

Малая Бронная ул., 24, стр. 1



Masa Madre ←

В пекарне на Солянке всегда очень живо и людно, но ожидание в очереди не портит впечатление: разглядывая пространство, наткнетесь на надпись на вентиляторе, которая гласит, что вы попали в сообщество ценителей лучших булочек. А в них тут действительно знают толк — в меню разный хлеб и булки на закваске, легендарный сэндвич с мортаделлой и наркотический манки брэд с корицей, а еще глазуньи и скремблы с различными допами. Идеальный баскский чизкейк здесь в трех вкусах: классический, шоколадный и матча.

Ул. Солянка, 1/2, стр. 1

Folk ↓

Нетипичные завтраки с кавказско-ближневосточным флером. В обязательном порядке берите мини-лахмаджун с телячьей колбасой и грушей или с мортаделлой и сырами, сырные пончики из печи с муссом из кизила, к лепешкам — непременно все намазки, чирбули-шакшуку, иранскую яичницу с пастой из баклажана и грецкого ореха, матбухом и зернами граната, панкейки на мацони с лососем, мамалыгу с угрем и, конечно, кофе по-восточному.

Цветной бул., 2



ВИСКИ «ТОРВЕГ»

ОСОБЕННЫЙ ДЫМНЫЙ ВКУС



TORABHAIG
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

SHAPED BY
SKYE

THE HIGHEST ISLAND HOME IS A UNIQUE
UNUSUAL PLACE WHICH LEAVES ITS
MARK ON EVERYTHING IT TOUCHES.
WHISKY IS NO EXCEPTION. JUST ONE
EXPRESSION OF THIS MYTHICAL ISLE,
WITH PASSION AND DETERMINATION
WE LEAVE OUR OWN MARK AS WELL.
SHAPED BY SKYE. MADE BY TORABHAIG.

DISTILLED AT
TORABHAIG • TEANGUE
ISLE OF SKYE • SCOTLAND

**CNOC NA
MOINE**
THE LEGACY SERIES
CHAPTER No. 3

{SMOKE & BRINE}
AGED IN AMERICAN OAK
OLDFORD, PEDRO XIMENES
AND EX-BOURBON CASKS.

WHISKYMAKER
Neil MacLeod MacLeod

ISLE OF SKYE
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

РЕКЛАМА

18+

ОСТРОВ СКАЙ

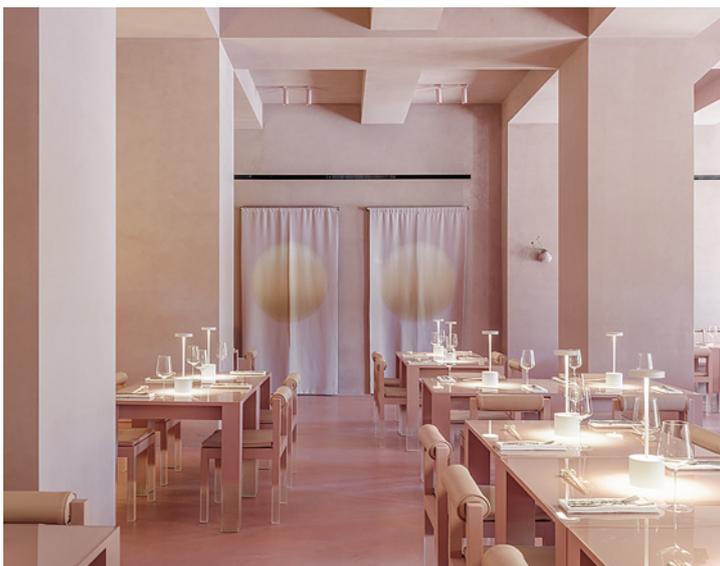
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Layerz Bakery ↑

Проверенный способ поднять себе настроение с утра — съесть вкусную булочку и выпить хороший кофе. Это знаем не только мы, но и австралийцы Том Халпин и Глен Баллис. В меню их пекарни тысяча и один вариант против хандры: слойки и улитки, круассаны классические и оригинальные — с пралине из пекана и «банан — грецкий орех», тарты, даниши, краффины, сэндвичи и мини-киши. Разбавить это углеводное безумие можно салатом с авокадо и бататом, панкейками из цукини, французским омлетом с крабом или шакшукой.

Новослободская ул., 73, стр. 1



Fullmoon

В японском ресторане Ильи Тютенкова необычно всё: от интерьеров цвета пыльной розы до тематических завтраков. Омлет-торнадо — дома такой точно не получится — на подушечке из краба, панкейк-чизбургер с глазуньей и трюфельным терьяки, вагю-сандо и сырники из тофу с пастой ядзуки и земляничным вареньем.

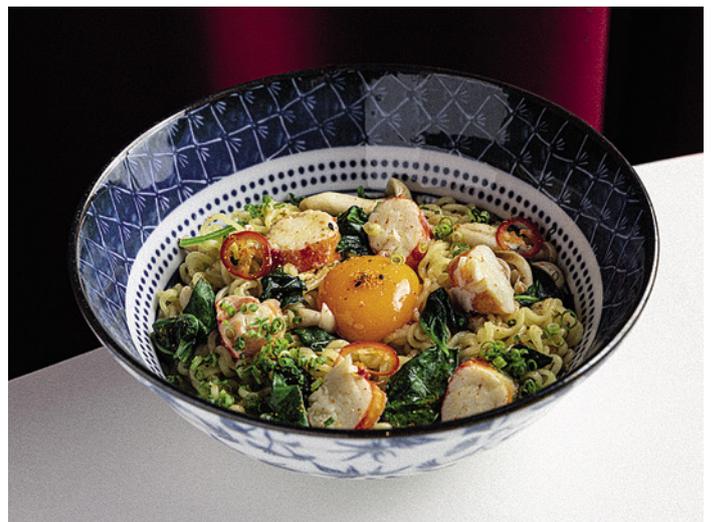
Малая Никитская ул., 16/5



Smoke BBQ

Если к завтракам у вас подход основательный, это место для вас. В дровяной печи шеф **Алексей Каневский** готовит израильскую шакшуку с фирменным briskетом, итальянский омлет с острой ндуей и салями, техасскую глазунью из трех яиц с беконом из кабана, колбаской и помидорами. Мало? Тогда возьмите еще фирменную кашу с жареной колбаской и пирог с briskетом. Такого завтрака хватит до самого ужина.

Трубная ул., 18



Oshi Izakaya ↑

Ресторан в формате изакаи — японского питейного заведения на каждый день — предлагает с утра завтраки сразу в нескольких стилях. Есть суши-омлет тамаго с икрой кеты, гёдза с творогом, есть база из жареного риса, глазуньи и бриоши, которую вы можете дополнить различными топингами: крабом с голландез-юдзу, рваной говядиной с тонкацу и другими. «Патрики стайл», а тут прелюбопытный кацу-круассан и бриошь с васаби-муссом и лососем.

Малая Бронная ул., 22, стр. 2



Capito ←

Беспроигрышный вариант, когда хочется чего-то понятного, несложного, но с интересной фишкой. Вы найдете это в разделе каш: овсянка с пармезаном и беконом, на кокосовом молоке с малиновым пралине, пломбиром и эспрессо. Для самых голодных: стейк-завтрак и яйца на огне в томатном соусе с рубленой говядиной.

3-я ул. Ямского Поля, 2, корп. 12



Touché

Завтраки здесь всегда хочется разделить в компании. То ли так действует атмосфера винного бара, то ли это непреодолимое желание заставить стол всеми позициями из утреннего меню. Оригинальный даниш-шакшука, ржаной тост с яйцом, креветками и айоли, горячий круассан с котлетой и жареным яйцом — красочные блюда, которые радуют не только внешним видом, но и вкусом.

Рочдельская ул., 15, стр. 22



«Шануар» ↑

Парижский шик и присущее всем проектам Maison Dellos внимание к деталям — интерьер хочется разглядывать при каждом посещении. Утреннее меню обширное, собрана вся классика французской кухни: есть всевозможные круассаны и булочки — с маком просто фантастика, крок-мадам и киш-лорен с зеленью и сыром грюйер, омлет-пуляр с пармезаном и блинчики креп-сьюзетт. Для тех, кто любит разнообразие в тарелке, есть сет-завтраки в Париже, Монако и Провансе.

Тверской бул., 26



Luwo ↑

Просторные, светлые залы, люстры-медузы, иероглифы на колоннах — возможно, мифический язык лувийцев — потрясающая веранда с видом на Большую Никитскую и необычная средиземноморская кухня: кукурузная каша с чоризо и яйцом пашот, турецкая яичница с лабне и соусом из цукини, скрембл с лепешкой и муссом из сыра сузьма, весьма оригинальные виды кофе и салеп — редко где увидишь в меню.

Большая Никитская ул., 15, стр. 1



Le Pigeon

Круассан «хот-дог» с куриной колбасой, бутерброд с докторской, макароны с яйцом и колбасой, шакшука-рататуй или омлет с виноградными улитками и бербланом — маятник вкусов качается от классических французских сочетаний до родных колбасно-мучных скреп.

Цветной бул., 2



Кофемания Chef's

Островок стабильности и гарантия превосходного качества блюд, классическое меню завтраков на любой вкус и безупречный сервис. «Утро на Патриарших» — яйцо-глазунья, авокадо, хумус и фета, омлет с крабом и соусом голландез, каша с семечками и лимонным конфи, эталонные ванильные сырники с маком и образцовый кофе — то, ради чего сюда возвращаешься вновь и вновь.

Спиридоньевский пер., 17



Tilda ↑

Уютный ресторан в тихом переулке на Патриарших прудах давно успел завоевать любовь публики, а завтраки считаются идеальным началом дня. В меню нескудный комфорт-фуд: киш с лососем и соусом шампань, зеленая гречка с белыми грибами и пармезаном, овсяная каша с креветками и козьим сыром, сырники с кремом из вареной сгущенки и карамельный синнабон с сырным кремом. **Большой Палашевский пер., 14/7, стр. 3**



Loona

Идеальное место для свиданий, в том числе с самим собой. На языке любви омлет с угрем и страчателлой — «я себя обожаю», картофельная запеканка с крабом — «я себя люблю», а вареники с крабом и красной икрой — «я от себя без ума». Этими признаниями меню не ограничивается, есть еще десяток блюд-валентинок как для адептов ПП — «завтрак ЗОЖ» с яйцом пашот, бурратой, креветками и авокадо, так и для любителей классических сочетаний — рисовая каша с тыквой, гречневая с пармезаном, аво-тосты и другие. **Тверской бул., 24, стр.1**

Sartoria Lamberti ↓

В гастрономическом ателье Уиллиама Ламберти последнее, о чем надо думать, так это о фигуре: все калории, полученные в удовольствии, не считаются! А потому смело заказывайте трюфельный скрембл на бриоши, картофельные рёшти с лососем и пашот или арахисовую «вафлю», которая на самом деле и не вафля, а кекс с двумя видами шоколада и мороженым — идеальное начало выходного дня. **Тверская ул., 3**



Bshushu →

С недавних пор ресторан израильской кухни расширил свои горизонты и подает средиземноморские блюда. Для тех, кто сам себе шеф, есть завтрак-конструктор с большим выбором ингредиентов, а из готового смело берите овсянку аль помodoro, яйца из печи с артишоками, омлет с козьим сыром, на сладкое — панкейки с беконом и клубникой. **3-я ул. Ямского Поля, 2, корп. 3**



Flør

Стильное, камерное пространство с эклектичным интерьером и лаконичным меню. Начинать день здесь стоит с омлета с мортаделлой, фисташками и муссом из пармезана, галеты с томатами, страчателлой и таджасскими оливками, бенедикта на круассане или бриоши с крабом и с фирменных миндальных сырников с крем-фрешем и ягодами — всё идеально мэтчится с бокалом игристого. **Чистопрудный бул., 23, стр. 2**



ASKO — широко известный шведский бренд бытовой техники для дома. Превращает домашнюю рутину в удовольствие, гарантирует отличный результат и вдохновляет. В этом уверен шеф **Никанор Вейра**, который рекомендует приготовить осьминога по его любимому рецепту на технике **ASKO**



Никанор Вейра
Шеф-повар ресторана Olluco
Москва

ОСЬМИНОГ С ГРИБАМИ И БАТАТОМ

Ингредиенты

- 1 осьминог весом 1,5 кг
- 1 белая луковица
- 1 стебель лука-порея
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 1 головка чеснока
- 1 ст. л. черного перца горошком
- 2 лавровых листа
- 2 ст. л. соли

ДЛЯ ГРИБОВ:

- 1 чашка черных гидратированных китайских грибов
- 100 мл соевого соуса
- 3 ст. л. соуса мирина
- 1 ст. л. тертого чеснока
- 1 ст. л. тертого имбиря
- 1 ст. л. темного рисового уксуса
- 2 ст. л. сока лайма
- 2 ст. л. саке
- 2 ст. л. мякоти тамаринда
- 1 ч. л. кунжутного масла

ДЛЯ СОУСА:

- 250 мл грибного маринада
- ½ листа нори
- 30 г сливочного масла

ДЛЯ ПЮРЕ ИЗ БАТАТА:

- 1 крупный батат
- 200 г крупной морской соли
- 100 мл сливок
- 2 ст. л. сливочного масла
- ½ ст. л. арахисовой пасты
- Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1 Морковь, лук-порей, чеснок, стебель сельдерея и белую луковицу помойте и очистите, у лука-порея используйте только белую часть. Нарезьте все овощи крупно, сложите в кастрюлю, туда же положите осьминога и залейте водой так, чтобы она его полностью покрывала.

2 Выньте осьминога из кастрюли, оставив только овощи, доведите воду до кипения. Держа осьминога за голову, 3-4 раза опускайте и поднимайте щупальца из кастрюли с кипящей водой, а затем погрузите полностью.

3 Воду посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и варите осьминога около часа. Проверяйте мягкость зубочисткой: она должна легко входить.

4 Тем временем приготовьте грибы. Для этого залейте их в миске горячей водой и оставьте на несколько минут до тех пор, пока они не примут свой первоначальный вид.

5 Сложите грибы в пакет и добавьте соус мирина, соевый соус, тертый имбирь и все прочие ингредиенты для маринада. Завакумируйте, а затем готовьте в духовке на пару при 62 °C 30 минут.

6 Достаньте пакет с грибами, маринад сцедите через сито в ситейник, грибы отложите.

7 Приготовьте грибной соус. Для этого в 250 мл маринада добавьте нори, доведите до кипения, уварите вполовину. В конце добавьте кусочки охлажденного сливочного масла, хорошо размешайте, чтобы масло полностью растворилось, а соус загустел.

8 Приготовьте батат. Для этого на противне сделайте соляную подушку и выложите на нее батат в кожуре. Запекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °C на режиме «верхний/нижний жар» час с небольшим. Готовность проверяйте деревянной зубочисткой.

9 Очистите горячий батат от кожуры и проверните его через мясорубку. Выложите в ситейник, добавьте туда же горячие сливки, сливочное масло и арахисовую пасту. Посолите, поперчите и хорошенько размешайте венчиком до получения гладкой массы.

10 Щупальца осьминога отрежьте и обжарьте на средне-сильном огне на предварительно смазанной маслом теппан яки по 2 минуты с каждой стороны. В конце добавьте к щупальцам грибы и быстро их обжарьте.

11 Выложите щупальца на тарелку с грибами и пюре из батата, полейте грибным соусом. Украсьте кружочками из дайкона.



ЛУЧШИЕ АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Матча-бисквиты, кремю из юдзу, панакота с сумахом, суфле из пандана, — столичные кондитеры умеют создавать дофаминовые сочетания.

Некоторые московские фуди без шуток считают, что многие из них вызывают зависимость.



«Эклерная Клер» ←

В индивидуальности пирожным из «Эклерной Клер» точно не откажешь. Основательница, Юлия Шмакова, создает не просто десерты, а небольшую историю: эклеры можно упаковать в коробочки тон в тон и дополнить подходящим по дизайну милым цветочным букетом.

Здесь, как в модных домах, выпускают не только сезонные коллекции, но и специальные дропы. Из новинок — эклеры со вкусом ванили, маракуйи, шоколада и малины с деликатными розочками.

Ул. Сретенка, 26/1



Miss you ↑ →

Ресторан Аркадия Новикова скроен по давно отработанной схеме: в меню — неизбежная московская классика, европейские хиты и много выпечки, знакомой с детства. Кондитер **Ильяна Чернышева** учла вкусы разных поколений: на витрине и медовик, и круассаны, и клубничные тарталетки, и дубайский шоколад. У здешних кексов — идеальная для фото, аккуратная велюровая шапочка и вкус, каким он должен быть: пористый мякиш и черный бельгийский шоколад.

Ул. Петровка, 12



Zea ↓

Илья Саприн, заправляющий десертами в Zea, несколько лет занимал почетную должность шеф-кондитера Академии шоколада и в этом качестве не раз представлял Россию за рубежом. Его десерты — союз точно отработанных техник и вдохновения настоящего художника. Абсолютный must среди новинок сладкого меню — десерт Plaisir: в хрупких скорлупках меренги спрятаны кремю из юдзу, выдержанные в сиропе фрагменты лимона, маринованный в гавайском роме ананас, лаймовый гель и миндальная эспума.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1



La Poste →

Бутик-пекарня **Оксаны Кузнецовой** имеет и крепкую репутацию, и преданную аудиторию. Сюда идут, прежде всего, за ремесленным хлебом на особой закваске, но выпечка и десерты занимают отдельную главу. Попробуйте здешний чизкейк «Сан-Себастьян», который пекут

по рецепту шеф-кондитера дубайского Fauchon Карима Боурги. Обычная, дочерна обожженная корочка совсем не старается понравиться, но стоит попробовать кусочек, чтобы почувствовать разницу с подделками, что продают под видом «Сан-Себастьяна» во многих других кофейнях.

Мясницкая ул., 13, стр. 3



«Если жизнь дает тебе лимоны,
приготовь... десерт», —
считает шеф-кондитер
Miss you **Ильяна Чернышева**.
Ее десерты — фрукты: лимон,
малина, манго — всегда
в топе самых желанных.





Simach ↓

Наследник по прямой сразу двух незабвенных заведений — культового бара Дениса Симачева и ресторана «Недалний Восток» Аркадия Новикова — удивительным образом находит баланс между клубной жизнью с танцами, примечательной азиатской кухней от шеф-повара Андрея Каплунова и экспериментами кондитера **Юлии Тущкой**, которая мастерски обыгрывает, казалось бы, совсем не сладкие ингредиенты, ставляя их на десертный путь. Если любите пробовать что-то крайне необычное и экспериментировать со вкусами, то берите промелькнувший в лентах многих инфлюэнсеров «грибной» десерт: шоколадные шляпки шиитаке прячут внутри мороженое с добавлением вкуса настоящих лесных грибов, а окружение из фундучного пралине этот грибной дух усиливает. Всё вместе — емкий и стильный образ, а уровень исполнения совершенно космический.

Тверской бул., 15, стр. 2



Historia →

Ресторан, который с порога отправляет гостей к древним поверьям и мистике, а шеф-кондитер Фатима Салех действует в том же мифическом паттерне. Самый масштабный ее десерт — голова Медузы Горгоны (в меню называется «Она»). Скульптурная точность исполнения завораживает, но и содержимое впечатляет не меньше: под шоколадной оболочкой, запорошенной белым велкором, скрывается сердце из четырех видов ягод, фисташек и сливочной панакоты с сумахом. При подаче голову Медузы отворачивают от гостя, чтобы он от греха подалше не встречался с ней взглядом.

Большая Никитская ул., 58



«Бибирево» ↑ →

Здесь открыто иронизируют над столичным пафосом и логоманией: сметанник с логотипом Chanel и попкорн в вошеной бумаге Louis Vuitton давно стали ресторанными мемами. Десерт «Сенсорное восприятие» от шеф-кондитера Дениса Комлякова настоятельно рекомендуется тем, кто привык действовать. Вам принесут стеклянный куб с молотком, который нужно разбить, не боясь осколков — стекло из карамели. А под ним пухлый пончик с конфи из пряной вишни и белого бельгийского шоколада.

Украинский бул., 15

LILA Pastry ← →

Особняк на Сретенке — кондитерская резиденция Алексея Браташова, который придумывает десерты для квартирующих здесь ресторанов. На первом этаже находится, собственно, Pastry: воздушные фруктовые муссы, пронзительно тонкие хрустящие прослойки, съедобное золото и пастельные глазури соблазняют прохожих сквозь витринные окна. Самыми роскошными у Браташова получаются десерты в форме цветов, за четыре года работы кондитерской их собралась целая клумба. Сейчас в наличии — его красная роза и три новинки от нового шеф-кондитера Маргариты Мызниковой: лаймово-мятный пион, белые эустомы со вкусом персикового йогурта, фиалки с ярким фиалковым муссом, лесными ягодами и фундучным бисквитом.

Ул. Сретенка, 22/1, стр. 1



«Кофемания» →

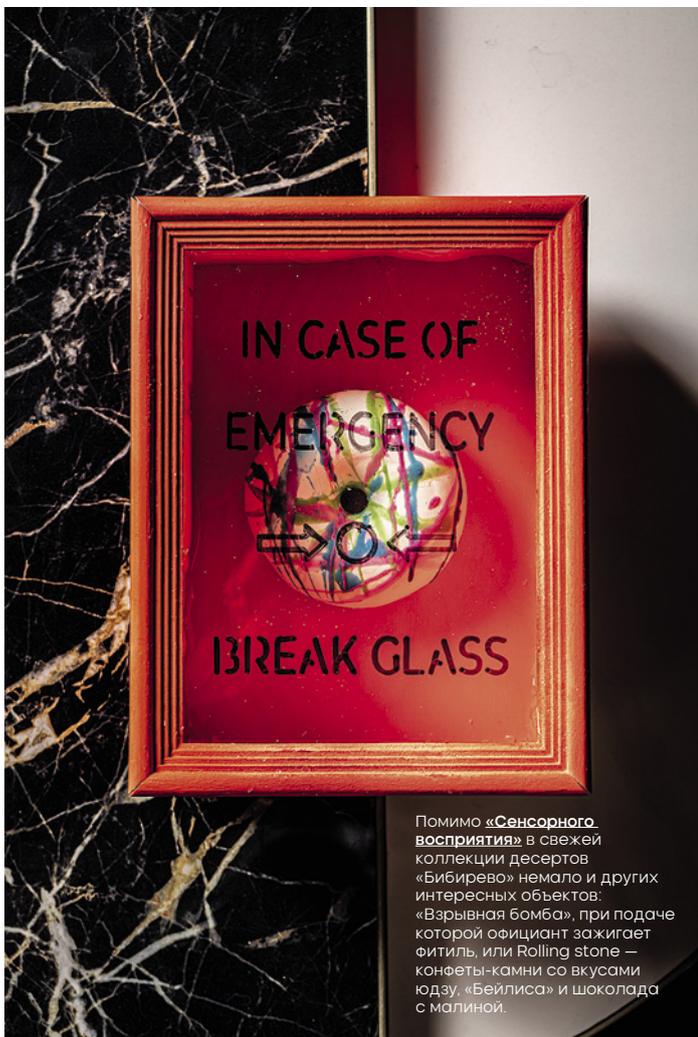
Сугубо московский феномен: кажется, «Кофемания» была с нами всегда. Деловые обеды, важные встречи, просто кофе на бегу — четыре десятка заведений покрывают всю Москву. И где бы вы ни оказались — она будет поблизости. Двадцать лет на пике десертных мод — срок ветеранский, но витрина «Кофемании» не потеряла ни соблазнительности, ни умения предчувствовать тренды. В летнем релизе шеф-кондитера **Елены Железняковой** сразу несколько ярких новинок. Стоит заглянуть специально, чтобы попробовать «Паладин», элегантную версию лимонной таргалетки, отдать должное «Бери Берри» — тонкой хрустящей корзиночке с роскошной шапкой спелой земляники, а между ними — ванильный мусс и цитрусовый конфитюр. И наконец, наш фаворит — «Камелия» с облаком миндально-апельсинового крема и сочетанием ревеня и спелой клубники, которое нравится всем без исключения.

coffeemania.ru

В десерте «Пион» есть секретный ингредиент, вызывающий желание пробовать пирожное снова и снова, — корень пиона.



Десерт «Она» Фатима Салех разрабатывала пять месяцев. В результате получился съедобный арт-объект, который лучше брать на двоих.



Помимо «Сенсорного восприятия» в свежей коллекции десертов «Бибирево» немало и других интересных объектов: «Взрывная бомба», при подаче которой официант зажигает фитиль, или Rolling stone — конфеты-камни со вкусами юдзу, «Бейлиса» и шоколада с малиной.



«Камелия» — идеальный выбор для девочек. Мужчинам стоит попробовать десерт «Кофемания Grand Cru» с темным шоколадом, кофейным дакуазом, джандуей и ореховой хрустяшкой. А дети будут в восторге от «Чучи» — пирожного в виде милого щенка.

Atelier de Tartelettes →

Изящный бутик сладостей — любимая игрушка семьи рестораторов Галактиона Табидзе и Элины Маргоевой. Слово «ателье» на вывеске отсылает к мастерским французских шоколатье, на которые и взят ориентир. Золото и латунь в интерьере, костяной фарфор Bernardaud, коллекция французских чаев и витрина с тарталетками как главный экспонат. Шеф-кондитер **Ирина Лысенко** обновляет ассортимент по сезону: летом — свежие и легкие ягодно-фруктовые марьяжи, вроде персика с личи или лимона с кремчизом, зимой — более насыщенные макадамия с ванилью и ромом или необычная комбинация шоколада и бородинского хлеба. Наблюдать за тем, как собирают эти произведения кондитерского искусства, можно в реальном времени через прозрачное стекло, отделяющее зал от прилавка.

Спирidonьевский пер., 10А, стр. 1



J'PAN ↓

Десертная витрина в любом из восьми ресторанов J'PAN — пример того, как разбудить в каждом взрослом внутреннего ребенка. Владельцы Михаил и Денис Левченко решили готовить здесь «анимационные» сладости. Идея пошла от mascota проекта: собаки-улыбаки Сиба-ину. Внутри тонкого велюрового шоколадного каркаса фигурки спрятаны мусс из личи, малиновое конфи, паста из сладких бобов адзуки и матча-бисквит. Десерт настолько полюбили гости, что в ресторане начали его апгрейдить, и теперь кого тут только нет! И сосед Тоторо собственной персоной с муссом из тайского манго, и огненный демон Кальцифер с сычуаньским перцем. Сиба-ину по-прежнему в числе хитов продаж. Отщипывать кусочки от умильной собачьей морды психологически тяжеловато, но придумано здорово.

jpan.moscow



Avrora

Рестораны от трио Лосев — Истомин — Пинский часто обвиняют в излишне ярких визуальных эффектах, которые порой заслоняют еду, но зато здесь есть ощущение вечного праздника, которое создается не только атмосферой и дизайном, но и сюрпризами в меню. Стоило ресторанной Москве перестать говорить о чизкейке из Narnia, подаваемом в капустном кочане, как у шефов-визуалов новый козырь в рукаве — десерт из ресторана Avrora со скромным названием «крем-пломбир с юдзу». Его официант, как кролика из шляпы, достает из букета алых роз на глазах у восхищенных зрителей. Мало того что десерт клонирует розовый бутон, покрытый каплями росы (герой всех соцсетей), так и вкус не уступает внешнему виду: плотный сливочный крем, похожий на мороженое с неповторимой тающей текстурой, парфюмерная кислинка японского цитруса, вокруг — россыпь малины. Выглядит не хуже, чем украшение из ювелирного бутика, — можно смело дарить возлюбленной.

Цветной бул., 2

Erwin Pavilion ↑

Само место, знаковое для Патриков, располагает к тому, чтобы гость немедленно достал телефон и отметил в сториз. Десерты здесь сделаны будто с расчетом на вау-эффект. «Лебединое озеро» — как раз из таких: два лебедя из ванильного ганаша и клубничного варенья рассекают гладь из желе, которому голубая матча придает оттенок лазоревых вод. Десерт в исполнении шеф-кондитера **Марины Раевой** получился не только фотогеничным, но и деликатным, не приторным и идеально сбалансированным.

Большой Патриарший пер., 7, стр. 1





«Шануар»

Гранд-кафе на Тверском бульваре воскрешает эстетику belle époque в невероятном ретроинтерьере, в то время как в меню шеф-повара Эдуарда Архипова наблюдается талантливая игра в большой французский стиль, насыщенный как классическими цитатами (рийеты, рататуй, фуа-гра), так и твистами и переосмыслениями. К последним можно отнести версию пирожного «Пари-Брест», которое в классической французской кондитерской представляет собой довольно монотонный и тяжелый кремовый десерт, а у Архипова расцветает тропическими вкусами: в заварное кольцо помещен насыщенный фундучный крем, поверх — цукаты из зеленых грецких орехов, а в дополнение — суфле из пандана и кокосовое мороженое. Ревнителю чистоты парижских вкусов вполне хвататься за голову, но если оценивать с точки зрения «чего хотят москвичи», то это, безусловно, попадание в десятку.

Тверской бул., 26



Kalabasa ←

Обаятельная кондитерская, выросшая из блогерской странички кондитера **Станиславы Кормановской**, не так часто всплывает на радаре ресторанный критики, ну и вообще предпочитает работать, а не раздувать щеки. Минималистичные торты в белом креме и с россыпью фруктов на макушке — здешний фирменный почерк. Особенно славен сырный «Наполеон», которым Kalabasa гордится со дня основания: ровно десять коржей слоеного теста на ремесленном сливочном масле с прослойкой из взбитого сырного крема. Вдобавок свежая малина, которая тут не только украшение: малиновое пюре добавляется в сырную начинку, оттеняя



сливочность ягодностью. На продуктах не экономят, пекут как для себя — отсюда и бешеный успех. Влюбленные в «Наполеон» завсегдагаи, бывает, караулят открытие кондитерской, чтобы успеть купить целый торт прямо с витрины, пока от него не успели отрезать кусочек.

Наб. Академика Туполева, 15, корп. 26



Sansa ↑

Трехэтажный ресторан у воды напоминает сериал из жизни богатых итальянцев, и вроде бы десерты тут вовсе не главные, но есть и такие, ради которых стоит совершить отдельный визит. «Мамин советский хрусталь» — десерт от шеф-повара **Ярослава Балень**, хрустальная вазочка с россыпью конфет в узнаваемых фантиках:



«Коровка», «Мишка на Севере», «ротфронтовский» батончик и т. п. Под оберткой батончика обнаруживается пралине с хрустящим печеньем, а в «Коровке» — воздушный зефир со вкусом вареной сгущенки. Опустошать «хрусталь» надо большим коллективом, человек из пяти: гадать, какая достанется начинка, выхватывать любимые конфеты друг у друга, как в детстве после новогодней елки. Так и было задумано.

Пречистенская наб., 5



«Печорин» ↑

«Печорин» снабжает хлебом половину ресторанов города. К тому же у него с десяток бойких cornerов и полтора десятка видов батончиков и булок, включая тот самый тартин — буханку с разорванной корочкой, всеобщее помешательство на котором началось именно с «Печорина». Десертная карта заметно короче хлебной, но вы уж сосредоточьтесь и найдите в ней фирменный мильфей от кондитера Юлии Мухомовой. Это образец подхода «Печорина» к делу: слоеный брусочек высотой с мужскую ладонь демонстрирует выверенный контраст между воздушным сливочным кремом и прослойками хрустящего теста, которое податливо рассыпается под вилкой, но при этом чудесным образом не успевает просесть и отсыреть, даже если везти мильфей из пекарни в другой конец города. Железобетонный французский стандарт — и никаких глупостей. pechorinbakery.ru



AMERICAN EPIMAKOS



— обычный парень из Коломны, которого растила мама, мечтал стать рок-музыкантом, успешным спортсменом, а стал талантливым шефом, большим мастером простой еды и бренд-шефом столичной ресторанной группы Fitz Gastro Project.



Александр признается, что никакой красивой легенды о пути в профессию у него нет: в школе учился так себе, за спортивные победы висел на доске почета, за успехи в учебе и поведении — на доске позора. Об институте нечего было и мечтать, выбрал профессию повара потому, что это казалось понятнее, чем стать, например, слесарем. Возможно, именно спортивный характер привел Ермакова к успеху, хотя сам он говорит, что всё просто: в какой-то момент осознал, что зарабатывать надо честно, дело свое делать хорошо, а понятие «репутация» — не пустой звук. Никакой «звездности» у Александра нет: «Я не согласен с утверждением, что нынешние шефы — это новые рок-звезды, наша профессия — обычное ремесло плюс постоянное стремление учиться новому и экспериментировать».

Первые опыты

«После окончания училища оказался на кухне пионерского лагеря. Три смены готовил трехсотлитровыми котлами, тупым ножом разделял коровьи туши, весь порезался. После работал в придорожном кафе на трассе Москва — Урал и в лучшем заведении родной Коломны. В какой-то момент знакомый дал телефон ресторана «Скандинавия», я приехал в Москву и прямо с вокзала позвонил: возьмете на работу? Оказалось, повара нужны, но только на летнюю веранду и с условием. Спрашивают: «Ты на английском говоришь?» Я отвечаю: «Of course», хотя почти не разговаривал, так, на слабом уровне школьной программы».

В результате Александр четыре года проработал в одном из лучших заведений двухтысячных, во многом опередившем время, и ушел с должности су-шефа. Поучиться было чему: в «Скандинавию» частенько приезжали именитые шефы, призеры «Бюкзов», повара со звездами Michelin, и сам Ермаков впервые съездил на гастроли в Стокгольм. Друзья в Коломне смеялись: «Какие гастроли, ты что, в цирке работаешь?» — никак в то время не связывались понятия «ресторан» и «гастроли». После «Скандинавии» много где поработал, даже кормил Стинга и короля Испании и, казалось, был уже состоявшимся шефом. Но в какой-то момент понял, что надо учиться дальше.

От бара к ресторану

С приходом Ермакова в Fitz Gastro Project ресторанное направление стало активнее развиваться, а бары обрели полноценное меню. И в ToMi, и в Fitz Gin Bar отношение к еде отнюдь не второстепенное — можно ограничиться закусками, а можно съесть пасту или стейк, плотно позавтракать и даже выбрать десерт.

«В России есть своя специфика. В Италии, помню, заканчиваешь смену, идешь с коллегами выпить — как правило, в меню только чипсы, максимум гриль-сэндвич. Для европейцев бар — это либо препати, либо афетпати. У нас в барах

Александр Ермаков учился в кулинарном институте ICIF (Италия), стажировался в мишленовских ресторанах во Франции и Италии: Albergo Ca' Vittoria (одна звезда Michelin), Le Montrachet (одна звезда Michelin), Arnolfo (две звезды Michelin). В 2023 году стал бренд-шефом Fitz Gastro Project — ресторанной группы, развивающей доступные рестораны, бары и пабы (Fiorentini, Fitz Gin Bar, Бистро De Torino, Sean O'Neill pub, The Michael Collins, The Dubliner, ToMi Negroni Bar). Ведет авторский курс для профессионалов в Novikov Space.



↑ «В Москве в некоторых местах хлеб качественнее, чем во Франции. Я был недавно в Ницце, купил багет и убедился, что у нас в «Печорине» и в La Poste багеты лучше. То же самое могу сказать об овощах. В московских ресторанах круглый год отменные свежие помидоры, а в Европе зимой, если это не ресторан высокой кухни или со звездами Michelin, вам их специально никто не повезет. А в небольшом заведении где-нибудь в Пьемонте меню из нескольких позиций отработано до идеального, но не меняется годами — и так хорошо».

всегда хотят есть, поэтому во многих московских заведениях это учитывают, но, как правило, готовят не очень вкусно».

В почерке Ермакова явно считывается его профессиональный опыт — богатство итальянской и чистота скандинавской гастрономических традиций создают своеобразный авторский микс. В меню ничего лишнего, а в понятных на первый взгляд позициях, при всей их аутентичности, чувствуется рука автора — оправданные эксперименты, творческий подход и большой труд. Бистро Fiorentini — уголок Тосканы в центре Москвы, очень уютное и необычайно атмосферное заведение. Открытая кухня, камера для выдержки мяса, в центре зала большая винная комната с богатой коллекцией бутылок из самых знаменитых винных регионов Италии и с французской классикой, витрина со свежесдобленным хлебом. И полное ощущение, что вы во Флоренции. О хлебе стоит сказать отдельно. Будучи уже зрелым шефом, Ермаков отправил электронные письма в десятки европейских ресторанов с запросом о стажировке, а в итоге оказался в Пьемонте, где удалось поучиться у лучшего на тот момент шеф-кондитера Италии. Теперь Александр сам выращивает закваски и у него одна из самых интересных хлебных корзинок ресторанной Москвы. В последнее время за свежей выпечкой посетители всё чаще заходят в Fiorentini по дороге домой. Ермаков считает, что с хлебом в столице всё очень хорошо, и уверяет, что шеф-пекарь Алексей Кушнир печет лучше, чем он.

Святая простота

Шефское кредо Александра определяет слоган, который он позаимствовал у бренда одежды: «Simple is not easy». Простое — не значит легкое. Поэтому обычную, казалось бы, пасту из меню Fiorentini дома приготовить не получится. Недавно в бистро заглянул известный фудди и заказал цыпленка гриль с кейлом и перченым соусом. После ужина сказал Ермакову: «Слушай, как ты это сделал? Последний раз я ел такую вкусную курицу в одном из лучших ресторанов Нью-Йорка». Оказывается, сначала шефу надо вырастить грибы коджи, сделать из них мисо-пасту, в ней замариновать цыпленка и потом правильно его пожарить. А на тарелке — просто цыпленок и кейл.

У Ермакова только один выходной день — понедельник. Времени на хобби — тайский бокс (по нему разряд) и бег — остается мало. Еще одно увлечение — мотоцикл — стало теперь удобным средством передвижения. Дома готовит только завтраки — для жены и дочери. Обедают и ужинают вне дома, уходят рано и возвращаются поздно. Вкусы с женой разные, Александр любит китайскую, индийскую кухню и всевозможные варианты лапши, обожает борщ. Любовь россиян к итальянской, японской, китайской и прочим кухням объясняет стремлением есть вне дома что-то непривычное. «Отчасти поэтому заведений русской кухни у нас гораздо меньше. Итальянцы, например, едят в ресторанах практически то же самое, что и готовят дома. И во многих других странах национальная кухня превалирует. Есть и еще одна причина. Я, гуляя с собакой, частенько заходил поесть борщ в маленькое заведение по соседству. Недавно заглянул, а они его убрали из меню, заменили раменом. Понятно почему: с точки зрения технологии ресторану проще приготовить минестроне, гаспачо или рамен. Сейчас много говорят про «современную русскую кухню», но мне кажется — никто толком не знает, что это такое, поэтому я ею и не занимаюсь. Вот моя бабушка сама делала квас, заливала им оливье, и получалась окрошка — это, я считаю, и есть русская кухня на все времена».

Настоящая Италия

В июне у Ермакова прибавится забот, на Мясищской открывается новый ресторан, итальянский Barbaresco, рядом с De Torino и Fitz Gin Bar. Это типичное для Италии камерное заведение. В винной карте Barbaresco — коллекция из 250 превосходных вин: от Италии и Франции до Аргентины и Новой Зеландии. За каждой бутылкой — своя история. Здесь достойная подборка бароло и барбареско и неизменная классика от кьянти до бордо и насыщенных новосветских. Пьемонтская кухня и продуманный пейринг. По выходным живая музыка и вокал. Никаких претензий на модное место, напротив — атмосфера спокойствия и неторопливости, а отношение к клиентам подчеркнуто индивидуальное. Идеальное место для спокойных встреч с друзьями и уединенных свиданий. Сочетание итальянской музыки, хорошей кухни и вина — все создает ощущение, что этот «ресторан был здесь всегда».

ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ПРИ ОТЕЛЯХ

В рестораны при отелях ходят не только на завтраки, именно здесь вам предложат эталонный пад-тай с креветками, борщ с голубцами из томленых щек, пельмени с пелядью в соусе из шампанского, нежную арису из вареного дзавара и один из лучших в Москве салат из томатов. А теперь о том, куда конкретно нужно идти.



Black Thai

Ресторан Black Thai в Radisson Collection Hotel телепортирует в Таиланд из центра Москвы. Безусловный тайский вкус, отмеченный единственным в России сертификатом аутентичности от Королевства Таиланд, поражающе роскошный интерьер, сложная десертная карта и выверенный барный лист. Бранчи по воскресеньям предлагают меню из 80 блюд. Шеф Артем Мартиросов готовит тайскую классику, по которой скучает каждый отпускник: салат из зеленой папайи с личи и лаймовым соусом, пад-тай с креветками, том-ям, зеленое карри с цыпленком и тайскими баклажанами.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1



Buono ←

У этого итальянского ресторана есть два важных преимущества перед остальными: панорамный вид из-под шпиля сталинской высотки и приглашение в гастрономическое путешествие от Валле-д'Аоста до Сицилии. Вителло тоннато из Пьемонта, говяжья вырезка со сморчками и фуа-гра из Апулии и утиная ножка конфи с соусом из черешни из Вено: в каждом блюде читается история региона, переосмысленная через сезонные продукты и фирменный стиль одного из самых известных шефов-итальянцев в России Джузеппе Дави. Основное меню, обновляемое по сезонам, дополняют авторские ужины, тематические сет-ы и воскресные бранчи.

Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1

Regent ↓

Ресторан в неброском отеле «Арбат», имеющем отношение к управлению делами Президента, в малолюдном арбатском переулке — воплощение тихой роскоши. Винная карта из 400 с лишним этикеток включает редкие и архивные тиражи, в меню свежие морепродукты соседствуют с селекцией prime-стейков, а знаменитый салат из томатов — один из лучших в Москве. Владелец и бренд-шеф Алексей Гинский делает ставку на идеально выверенную рецептуру блюд, состоящих из минимального количества ингредиентов, и на высочайший уровень продуктов. Публика это ценит и готова платить за приватность, качество и вкус.

Плотников пер., 12



Savoy ←

Ресторан в одноименном отеле, которому больше ста лет, сохранил исторический интерьер: венецианские зеркала, рокайльные росписи, золотую лепнину и фонтан по эскизам Врубеля. Недавняя реновация дополнила его современной мебелью и предметами искусства. Бренд-шеф **Артем Мухин** соединяет традиции русской и французской кухни и современные тренды: подает грибной пирог в слоеной корзинке, борщ с голубцами из томленых щек, гречневую кашу с перепелкой. По утрам здесь можно насладиться как классическими блинами с икрой, так и экспериментальным мильфеем из романо или тостом с адыгейским сыром и манго.

Пушечная ул., 6



IL Ristorante

Ресторан итальянской кухни на первом этаже роскошного отеля Stella di Mosca выглядит нарочито скромно, но имеет несравненное достоинство — большое летнее патио во внутреннем дворе отеля, настоящий оазис тишины и покоя в шумном центре столицы. Шеф-повар **Мануэль Пизу**, родом из Сардинии, работал в лучших заведениях Италии и Лазурного Берега. Здесь он пересобирает традиционные ингредиенты и вкусы своего детства, чтобы создавать блюда, в которых итальянская кухня открывается по-новому: нежная трюфельная буррата с тартаром из томатов с базиликовым маслом, тартар из лосося с соусом понзу и спаржей, ароматная паста казаречче с артишоками и кроликом.

Большая Никитская ул., 9



Yura ↑

Отделанный в стиле ретрофутуризма StandArt подкупает эстетикой космолайнеров из фильмов Кубрика, Линча и Тарковского. Длинный вытянутый салон ресторана, носящий имя первого космонавта, вполне мог бы стать сценой для приключений астронавтов. Однако его гастрономическая судьба далека от еды из тюбиков. Шеф-повар Ирина Цынтарюк поддерживает концепцию «с огорода на стол». Сотрудничая с местными фермерами, она предлагает, например, ризотто с белыми грибами или приготовленный при температуре 42 °C лосось с запеченным картофелем и пореем в соусе из простокваши. Открыточный вид на Пушкинскую площадь с памятником поэту прилагается.

Страстной бул., 2



#СибирьСибирь

Полномочное представительство Сибири в Москве на первом этаже отеля Azimut влюбляет в себя сразу и бесповоротно. Старинные резные наличники из сибирских деревьев на потолке, сложенная из стеклянных блоков водочная комната, советская мозаика в зоне открытой кухни славит пионеров и первопроходцев края. В меню бренд-шефа Евгения Кузнецова важнейшие продукты и блюда региона. Алтайский марал с перловой кашей и соусом из лесных грибов, пельмени с пелядью в соусе из шампанского с тремя видами икры, сугудай из оленя по-таймырски с ржаной лепешкой. Местная знаменитость — десерт с ледяной клюквой, кедровыми орехами и стуженкой.

Смоленская ул., 8



Sartoria Lamberti

Гастрономическое ателье в отеле The Carlton, где итальянская страсть к еде встречается с итальянской любовью к моде. В маленьком ателье швея вышивает монограммы на подарках гостям, в витринах — сменяющиеся выставки знаковых кутюрье. Атмосфера соткана из деталей: приборы с игольным ушком на ручке, светильники, похожие на манжеты мужских рубашек, крошечные утюжки и внушительные катюшки. На залитой светом открытой кухне готовят пасту алла карбонара с креветками, ризотто с козьим сыром и другую итальянскую неоклассику. Особенный акцент сделан на raw-блюда — тартары, севице, карпаччо и крудо. Непременно стоит попробовать ювелирные десерты-посвящения кинодивам.

Тверская ул., 3

Кафе «Арарат» ↓

Ресторан на первом этаже отеля «Арарат Парк Хаятт Москва» — полная реплика находившегося более полувека назад на этом месте кафе «Арарат», популярного в кругах интеллигенции и богемы. Здесь по-прежнему предлагают аутентичные блюда армянской кухни. Потомственный повар из Еревана Нарек Авагян использует только свежие сыры, рыбу, мясо, крупы и ароматные горные травы, которые доставляют в ресторан из Армении дважды в неделю. Сочная долма из телятины с мацун с чесноком, нежная ари-са из вареного дзавара и курицы, аппетитные кебабы, эчмиадзинская кюфта и хаш — идеальное армянское застолье.

Неглинная ул., 4



Erti ↓

Едва ли не самый щедрый грузинский ресторан Москвы распаивается винотекой в лобби бизнес-отеля Select Hotel Paveletskaya. Пятиметровый винный шкаф стал доминантой ресепшена, винная карта обширная — на 250 этикеток. Особенность Erti — завтраки. Чай, кофе и вино к ним подают бесплатно и безлимитно, так что публика отмечает утром и дни рождения, и свадьбы, и юбилеи. В меню — вся Грузия: таркинские маринованные перцы, чаквавили с судаком, схвари в аджике, кебабы. Компаниям предлагают большие сеты, в которых есть всё и сразу.

Стремянный пер., 11



ГДЕ ЕДЯТ ШЕФЫ НОВОЙ ВОЛНЫ

Кюфта из Mini Turkish Spot или сэндвич с мортаделлой из Dodgy, манки брэд из Masa Madre или маковая булочка из La Poste — где любят поесть, выпить и потусить столичные шефы, которые сами задают гастрономические тренды? Наш мини-путеводитель по интересным ресторанам Москвы от прогрессивных фуд-профи.

Дмитрий Голенин
Sage

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

С семьей любим завтракать в Eva в Хамовниках — у них отличные бейглы. Еще мне нравится Ikura — здесь подают свежайшие морепродукты. В «За крышей» стоит попробовать карпаччо из осьминога с молодыми кабачками. И всегда классно в Olluso, особенно хороши сеты — каждый раз открываю новые вкусы.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Maуa. Нужно брать лепешки из печи с крабом, сырники и запеченный драник с лососем.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ К ТЕБЕ

В РЕСТОРАН

В Sage живое меню, оно постоянно дополняется и обновляется. А еще здесь самый вкусный кофе и хлеб в городе.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД

В МОСКВЕ

Шмаки в «Шмаке» Андрея Шмакова и шаверма на Усачевском рынке.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Для меня лучший отдых — прогулка с семьей в Мещерском парке, Серебряном Бору, в музее-заповеднике «Архангельское». Тусить я не очень люблю.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

Самый вкусный кофе в Sage от шеф-бариста Виктора Воробьева. Люблю пиво от компании Dreamteam Brew, его и беру в ресторанах.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Moscow-Delhi — камерный аутентичный индийский ресторан на Патриарших.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

В Layerz Bakery отменные круассаны, даниши, краффины.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Сложно выделить несколько проектов, в Москве очень много классных авторских мест.

Шефское кредо:

Развиваться самому и развивать команду. Команда — ваше зеркало.

Топ-5 интересных сочетаний от Голенина:

- Фуа-гра с бобами тонка
- Сырое мясо с зелеными томатами
- Баклажан с перечным веганским соусом
- Сельдерей с петрушкой
- Мясо с белокочанной капустой





Евгений Цыганов

Folk Team: Padron, Folk, Eno bistro, Anchovy's Club, Amber

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

Sage — прекрасен в любое время суток. 0.75 please Moscow — обожаю сидеть за баром и наблюдать за процессом. Probka на Цветном — уютно и вкусно, всегда начинаю с «Перцев тоннато».

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

«Северяне» — плотные и вкусные блюда, отличный заряд на день. Sage — прекрасные завтраки. Ну и, простите, Folk. Ходил туда завтракать еще до того, как стал частью команды. И до сих пор хожу — ярко, сочно, энергично.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ В ТВОИ РЕСТОРАНЫ

В наших проектах обычные продукты представлены в совершенно неожиданных сочетаниях. Мы используем разнообразные техники приготовления: от примитивных, на открытом огне, до сложных, в низкотемпературных печах. И у нас не просто вкусно, у нас атмосферно.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Mini Turkish Spot. Отличные продукты и чистый вкус. Беру здесь кебаб и иду гулять по Патрикам — жизнь удалась.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Yaiza — идеальное место для летних вечеров. Обожаю проводить там время. А еще там по ночам продают хот-доги. Заходят на ура.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

Коктейли — это точно Butler.

Медитативное, спокойное место. А еще — 0.75 please Moscow, особенно под закрытие, когда мало людей и можно отвлекать бармена от смены.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Tandoog на Маяковке. Судя по количеству гостей, о нем правда мало кто знает. А зря — там отличная индийская кухня.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Лого с десертами от Дарьи Шмаровой — чистый восторг. La Poste и их маковая булочка — идеальное начало дня. Хотя нет... я бы и ночью ее съел.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Безусловно, Oluco — смелый, красивый, вкусный. White Rabbit и Владимир Мухин — за его вклад в популяризацию русской кухни. И конечно, «Кафе Пушкинъ» — культура, быт, кухня — всё в одном. Уверен, самому Пушкину понравилось бы.

Шефское кредо:

Сначала делай — потом думай! Если слишком долго размышлять над новым блюдом, можно утонуть в сомнениях и в итоге опереться на свой прошлый опыт.

Топ-4 интересных сочетаний от Цыганова:

- Моченое яблоко в свежем соке петрушки
- Гребешки с майонезом из карасей
- Мидии, бриошь с костным мозгом и щучья икра
- Палтус с цветной капустой и кокосом

Шефское кредо:

Больше двигаться и есть много овощей и листьев салата!

Артем Чудненко

Soma, Billie

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

Carniceria Vino, Sage, Delicatessen. Еще в She в последнее время захожу.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Eggsellent.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ В ТВОИ РЕСТОРАНЫ

В наших ресторанах вкусно, красиво, остроумно, весело, азартно. Не как везде.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Кюфта в Meat Point в Вознесенском переулке.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

К нам в Soma. Мы умеем зажечь.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ The Black Swan, Delicatessen, «Новое пространство», Shortlist.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

La Mortazza.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Десерты — в Luwo, выпечка — в «Печорине» и в La Poste. Еще манки брэд в Masa Madre.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Carniceria Vino, Sage, Delicatessen, «Dr. Живаго», Krasota, Ikra, Jun.



Виктор Шайдецкий

Manul

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

Big Wine Freaks, «За крышей», Sage, Manul.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Завтраки мне нравятся в Nothing Fancy. Там боулы вкусные, очень крутая матча и много energy-шотов. Беру любой из боулов — вкусно, полезно, много. Если хочу авторские и сложные завтраки, иду в Sage. Обожаю там вафлю с мортаделлой, драник из брокколи с лососем, бриошь с крабом, а еще там шикарная булка с маком. Если хочется лоска и духа истории — это в Savoy.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ К ТЕБЕ В РЕСТОРАН

В нашей еде заложены эмоции: ностальгия, радость, удивление.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Шикарная кюфта в Mini Turkish Spot. Еще возле дома в Кузьминках готовят хорошую шаурму, подают ее в лепешке, которую делают в тандыре, и без капусты! А если прямо хочется кайфануть от Рубен-сэндвича или фиш-н-чипс, то, конечно, это Underdog.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Из баров мне по атмосфере нравятся «Чайная» и «Птица-синица», еще иногда Escapist.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

Выпить вина в «За крышей», а если дешево, сердито и без еды, то в «Практике». За пивом захожу в Brasserie Lambic. Но мой фаворит — это китайские чайные, я фанат чабаня и китайской чайной церемонии. Любимые места — «Чайных дел мастерская» и «Железный феникс». Для первого раза рекомендую выдержанный белый чай или габа улуну.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Рамен в Is Ku однозначно топ! Лучший фо-бо пробовал в старой трушной вьетнамке Pho 1998.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Десерты в Atelier de Tartelettes, пончики из Big Wine Freaks и булка с маком из «Братьев Караваевых», там действительно много мака.

Шефское кредо:

«Рецепт — это правильно прожитый момент жизни, записанный на бумагу» — цитата Совуны из «Смешариков». Нужно быть честным и давать людям только «прожитые» лично тобой рецепты, а не что-то, заимствованное из соцсетей.



КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Москва — сумасшедший мегаполис, где работают самые талантливые шефы. Есть comfort food с очень крутыми продуктами и быстрым сервисом, есть японские рестораны с настоящим омакасе-сетом, есть множество фандауинг-проектов, каждый из которых отличается своей концепцией, — все хороши. Ну и, конечно, в Москве крутейшие бары.

Топ-5 интересных сочетаний от Шайдецкого:

- Яблоко, елка, кардамон
- Свекла, сироп солодки, шоколад
- Жареное сено, сыр раклет
- Олень, кофе, брусника
- Устрица, березовый квас



Дмитрий Кишов

«Рабле»

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

«Чайковский» на Маяковской, «Кофишенская» в Царицынском парке, Dacha gastropab, Ku Ramen, Eva, Pinch, Londri.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

«Дг. Живаго», «Кафе Пушкин» — считаю, что для хорошего завтрака важнее антураж, а не толщина куска лосося и прожарка сосиски.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ К ТЕБЕ В РЕСТОРАН

Придете к нам в «Рабле» — накормим, напоим, обогреем, а при желании и спать уложим. А если серьезно, то у нас максимально правильный баланс между вином, гастрономией и простотой.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Хот-доги в Underdog просто уют!

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Leveldva.

Шефское кредо: Создавайте вокруг себя тот мир, в котором вы хотите жить, и не забывайте учиться у других.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ Вино в «Рабле», а коктейли — в «Кнорозов бар» («Маргариты» на мескале обязательны!).

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Manana, «Кофишенская».

Я рядом с домом обошел всё, что возможно, и эти два места лучшие.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

В rockets.concept store.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

«Кафе Пушкин», Beluga (завтрак Бурлака — гениально!), Savva, White Rabbit, «Кофемания», «Кнорозов бар», Mitzva bar, Veladora, Chainaya Tea & Cocktails.

Топ-5 интересных сочетаний от Кишова:

- Креветки и мороженое из имбиря и юдзу
- Облепиха и скумбрия
- Баклажан, вяленая свекла, страчателла
- Кампотский перец, утка, пастернак
- Черный чеснок, говяжьих щечки, грюйер

Арина Журавлева

Urban Winery

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ
Anchovy's Club, Smoke BBQ, Cosa, Amber.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА
В Smoke BBQ классная фирменная каша с колбасой. А вообще, я предпочитаю завтракать дома — душевно и вкусно.

ЗАЧЕМ НУЖНО ПРИХОДИТЬ К ТЕБЕ В РЕСТОРАН

Пить вино, которое мы делаем прямо в ресторане, есть душевную еду, общаться за шикарной барной стойкой и наслаждаться душевной атмосферой.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ
Это Dodgy. Там клевые сэндвичи.
КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Не знаю, я не тусовалась уже много лет.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ
Вино в Big Wine Freaks или в «На вина». А коктейли — в Chainaya Tea & Cocktails.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Опять посоветую сэндвичную Dodgy, они не так давно открылись, и о них пока мало кто знает.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Круассаны и прочие булочки в La Poste, а из десертов мои фавориты — «Желудь» в LILA и кекс «фундук — бобы тонка» в Atelier De Tartelettes (люблю ореховые вкусы).

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА
White Rabbit, Twins Garden, «Кафе Пушкин».

Шефское кредо:

Делай хорошо или вообще не делай.

Топ-5 интересных сочетаний от Журавлевой:

- Шоколад, унаги
- Костный мозг с шоколадом
- Миндаль с томатами и красной икрой
- Халва, камамбер
- Камамбер, нори



Владимир Молчанов

Björn, «Бор»

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ
Carniceria Vino, Big Wine Freaks, Икра.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА
Masa Madre, «Горыныч», Surf Coffee.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ В ТВОИ РЕСТОРАНЫ
К нам непременно стоит зайти, чтобы попробовать как необычные продукты — ягель, морской виноград, так и нестандартные сочетания вкусов. А еще за смыслами и философией, за гостеприимством и сдержанным скандинавским уютом.

Шефское кредо:

Делать всё ради новых ярких впечатлений наших гостей.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Мало где бывал, кроме «Frank by Баста» на Пятницкой. Там прошу добавить к шаверме с реберным мясом халапеньо. С пивом — идеально!

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Я переехал из Санкт-Петербурга около двух лет назад и всерьез за это время не тусил.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

Вино в Big Wine Freaks, сидр в «Прошуттерия», коктейли в Mitzva, пиво в Anchovy's Club, кофе в Coffee Bean.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

«Прошуттерия». В Петербурге это место очень популярно, а в Москве появилось не так давно. Tilda, возможно, многим знаком, но хотелось бы его отметить, он выделяется среди московских заведений.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА
В Москве, честно, не знаю. А в Питере — в Bourgeois Bohemians.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Москва может гордиться дорогими и коммерчески успешными ресторанами. Их в таком масштабном мегаполисе много.

Топ-5 интересных сочетаний от Молчанова:

- Крапива, любисток
- Крыло ската, крыжовник
- Мушмула, горчица
- Молочная сыворотка, водоросли
- Абрикос, цветы бузины



Егор Макаров

BURO.TSUM, BURO Bistro,
Sixty

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

С семьей люблю ходить в «Сыроварню» — здесь всегда уютно, вкусно и есть что выбрать детям. Простая и понятная еда.

С друзьями можно посетить какие-то проекты AVA team, например Автога или «Афину».

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

Однозначно BURO.TSUM, особенно летом. У нас прекрасная веранда с панорамным видом и скоро будут новые классные завтраки.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ В ТВОИ РЕСТОРАНЫ

В каждом ресторане, где я работаю, своя уникальная атмосфера. В BURO.TSUM — комфортная еда, много стилей, техник, двести разных позиций на любой вкус гостя. В BURO Bistro — более сдержанно. Та же комфортная еда, но немного в другом исполнении. Sixty — уже ближе к празднику, здесь можно отпраздновать день рождения или просто потусоваться. Отдельный предмет гордости — наше мясо. Мы каждый день работаем над тем, чтобы оно было лучше, чем у других, а сегодня лучше, чем вчера.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Рекомендую J'PAN — японская лапша, рис и стрит-фуд в правильном формате. Еще «Кулек» нравится.

Шефское кредо:

Упорство и труд всё перетрут! Каким бы талантливым ты ни был, без этого ничего не получится.

Топ-4 интересных сочетаний от Макарова:

- Яблоко, лаванда, кленовый сироп
- Запеченная осетрина, тертая сыровяленая оленина
- Соус тоннато из телятины
- Ганаш из цветной капусты, черная икра

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ

Хорошо в Leveldva.

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

В «Хлеб и вино» хороший выбор вина, а в Manul коктейли отличные.

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

«Кабинет 3.14» — кусочек барного Питера в Москве. Секретное место.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Выпечка в Masa Madre.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Не могу что-то конкретное выбрать. Москва богата на хорошие интересные заведения.

Сергей Балашов

LEO,
800°C Contemporary Steak

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ

Я редко хожу по ресторанам, но если куда-то иду, то выбираю спокойные нешумные места, где можно поговорить.

ЛУЧШИЕ МЕСТА ДЛЯ ЗАВТРАКА

«Кафе Пушкин» и «Dr. Живаго» — классика на все времена. Пекарня Masa Madre — одно из лучших последних открытий, на мой взгляд.

ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ В ТВОИ РЕСТОРАНЫ

Наша команда старается сделать каждое посещение ресторана особенным и запоминающимся. Я бегу на работу ради наших гостей, они потрясающие, настоящие ценители.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ СТРИТ-ФУД В МОСКВЕ

Чаще всего хожу в «Депо», там всегда большой интересный выбор, иногда заглядываю на Центральный рынок, а в последние полгода — на Усачевский (рядом с работой, удобно).

ГДЕ МОЖНО ДУШЕВНО ВЫПИТЬ

В Big Wine Freaks. Интересная концепция с качественной подачей.

КУДА ПОЙТИ, ЧТОБЫ КАК СЛЕДУЕТ ПОТУСИТЬ?

Я совсем не посещаю места такого формата.

Шефское кредо:

Работа с продуктами исключительно высокого качества и поиск сочетаний, за которыми хочется возвращаться.

Интересные сочетания от Балашова:

- Фенхель, свежая зелень, перчики бикиньо, лимонный дрессинг
- Паштет крем-брюле из куриной печени, сахарная вата

ХОРОШИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ МАЛО КТО ЗНАЕТ

Я недавно открыл для себя секретный Chainaya Tea & Cocktails. Очень интересное заведение.

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Выпечка в Masa Madre, а вот десерты я ем либо в своих ресторанах, либо дома из рук любимой супруги.

КАКИМИ РЕСТОРАНАМИ МОЖЕТ ГОРДИТЬСЯ МОСКВА

Точно могу выделить бар «Коробок», в котором ребята вкладывают в работу много сил и души, всегда находятся в творческом потоке. И мне очень понравилось в Camiceria Vino. Атмосферное место с хорошим мясом и вином.



САМЫЕ КРАСИВЫЕ ВЕРАНДЫ

Еда на террасах — особое удовольствие, ведь здесь в придачу к меню еще и вид на небоскребы Сити, Кремль или Бульварное кольцо. Да и просто любоваться звездами, сидя с бокалом игристого на диване в тихом московском дворике, гораздо романтичнее.

ВИДОВЫЕ



Ivanka

Впечатляющий вид на сверкающие небоскребы Сити, белые скатерти, элегантная плетеная мебель и оливковые деревья, прозрачные экраны, стирающие границы между террасой и мегаполисом, и крыша-маркиза, которая укроет от любых капризов погоды, — на этой веранде запросто можно поймать себя на ощущении, что ты движешься между небом и землей на бесшумной океанской яхте. Для самых ярких впечатлений берите суп марсельских рыбаков на компанию, для себя — дорадо с горошком и зеленым карри и коктейльный мастер-класс.

1-й Красногвардейский проезд, 22, стр. 1

Twins Garden →

С крыши ресторана открывается панорамный вид на центр города: бульвары, Дмитровку и древние монастыри. Настроение — воздушно, дорого и атмосферно. Прозрачные стены и цветущие под раздвижным потолком гортензии не мешают наблюдать за работой поваров на полностью открытой кухне. Шеф

Виталий Савельев подает здесь не только дневной и вечерний сет, но также предлагает отправиться в гастрономическое путешествие по Золотому кольцу или заказать новый сет из 12 подач Twins Easy. К каждому предлагается винный пейринг, винный интерактив «спарринг вслепую» или же безалкогольный аккомпанемент.

Страстной бул., 8А



«Воронеж» ↓

Гордость террасы — открыточный вид на храм Христа Спасителя. С 2019 года кухней ресторана заведует Сергей Волконенков. В его ведении едва ли не самый широкий на сегодняшний день выбор мясных деликатесов. В меню около 20 видов стейков, несколько вариантов ребрышек, оленина и многое другое. Стоит попробовать мраморные подушечки с говядиной Dry Age, классический тартар из говядины и один из стейков, например, титульный «Воронеж Прайм» — тонкий край на кости с выраженным мясным вкусом.

Ул. Пречистенка, 4



«Зарядье» ↑

Такой вид на Кремль, Спасскую башню и золотые купола Архангельского собора сквозь лесную чащу парка «Зарядье» возможен только отсюда. Занять столик — большая удача, в ресторан всегда стоит очередь, привлеченная ценами: все блюда меню стоят 600 рублей. Карпаччо из говядины, сашими из аргентинской креветки и спагетти неро с кальмарами, традиционное хачапури по-аджарски, культовый BBQ-бургер и хрустящий фиш-н-чипс — щедрые порции подходят для семейных и дружеских застолий, а фиксированная цена дает возможность контролировать бюджет.

Ул. Варварка, 6, стр. 3



Atlantica ←

Мраморные столы, большие удобные диваны, каскады зеленых растений, тиковая мебель, огромные зеркала — веранда создает ощущение летнего курорта. Одна из самых просторных в этой части города, она вмещает более 100 человек. Ресторан известен своими плато морепродуктов, блюдами из краба и осьминога и знает, как удивлять. В меню — целая коллекция обитателей океанов, морей и рек — от карельской форели и сибирского осетра до сахалинского гребешка и Мурманского лосося.
Кугузовский пр-т, 36А

«Казбек» ↓

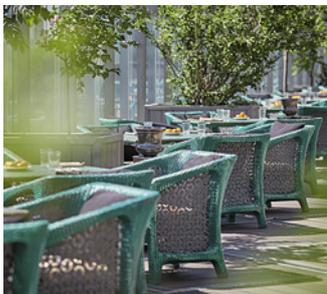
Если сам ресторан придуман как собирательный образ грузинских квартир, то тбилисский балкон — его душа. Веранда на крыше открывает вид на набережную, сталинскую высотку гостиницы «Украина» и спирали небоскребов Сити. На кухне готовят хинкали с различными начинками, шашлык на мангале, хачапури с тянущимся сыром и множество авторских блюд. Изучать меню можно дни напролет — не соскучишься!

Ул. 1905 года, 2



Locanda

Вид сквозь деревянные шпалеры, увитые плющом, мандариновые деревья и пышные шапки гортензий на особняк эпохи модерна, сталинскую высотку и небоскребы Сити словно перебрасывает мостик из прошлого в будущее. Панцанелла с лангустинами, апулийские орекьетте ручной работы с рагу из ягненка особенно хороши здесь летним вечером. Обязательно попробуйте торта дела нонна с мороженым fiordilatte, приготовленный по семейному рецепту шефа, **Мануэле Кроче Антонио**.
Малая Никитская ул., 24, стр. 4, вход со Вспольного пер.



«Консерватория» ↑

Захватывающий вид на Кремль, Большой театр и исторический центр Москвы — козырь бара-ресторана на 10-м этаже отеля «Арабат Парк Хаятт Москва». Днем здесь обедают серьезные люди, вечером, когда зажигаются огни ночного города, атмосфера меняется. За карпаччо из осьминога с гремолатай, фаршированными крабом цветами цуккини и афогато с фисташковым мороженым обсуждаются последние выставки, премьеры и светские новости. К началу сезона шеф-повар отеля Андрей Никитин дополняет меню блюдами на открытом огне.
Ул. Неглинная, 4



Strelka

Знаменитая крыша-балкон бара с видом на Москву-реку и храм Христа Спасителя привлекает к себе творческую молодежь всех мастей. Публика здесь обожает расслабляться в солнечный день на комфортных диванах под тентами, любуясь на проплывающие мимо катера. Завтракать можно до 16.00, не замечая, как проходит обед и наступает ужин. В меню шефа Стаса Шургалина городская классика: от легких сырников до бургера с мортаделлой и трюфельным скремблом. Особый акцент сделан на блюдах, напоминающих о британской кухне: веллингтон с лососем, ягненок с ирландским чампом, фиш-н-чипс.
Берсеневская наб., 14, стр. 5



KM20 ←

Ресторан занимает третий этаж одного из важнейших концепт-сторов России, который придумала и создала бизнесвумен и модница Ольга Карпуть. Когда в город приходит тепло, а поводов для встреч становится вдвое больше, на веранде с видом на Столешников переулок, Тверскую площадь, Большую Дмитровку и колокольню Храма Космы и Дамиана можно сидеть часами. Модная публика здесь чувствует себя как рыба в воде, заедая впечатления от коллекций неординарных дизайнеров блюдами из продуктов с собственной фермы ресторана.
Столешников пер., 2, стр. 1



Due Forni

Самая «сицилийская» терраса города украшена зеленой изгородью с большим количеством ярко-желтых лимонов. За декором скрыта высокотехнологичная конструкция: раздвижная крыша, позволяющая обеспечить естественный свет или укрыть от непогоды, и автоматические жалюзи в стиле римских штор, обеспечивающие приватность обстановки. За бокалом «Беллини», который здесь готовят с пюре из белых персиков, будет время выбрать свой ужин — тирадито по-сицилийски, букатини аматричана, телячьи почки и пицца «Феррари» в придачу.
Большой Саввинский пер., 11, стр. 1

«Тебураси» →

Японский татиноми-бар с эстетикой ночной токийской улочки летом выплескивается в тихий двор в самом центре города. Бумажные фонарики, столики-бочки, яркие граффити — всё это делает локацию идеальной для съемок стрит-фэшн. Шеф Максим Кулешов всегда готов предложить идеальные аксессуары: кимчи рамен, кацу сандо, курицу карааге, а бар — яркие коктейли в банках. Серьезные люди приходят сюда изучать особенности саке, умэ, байцзю, соджу и других восточных напитков.

Страстной бул., 7, стр. 3



«Эларджи» ←

Каждое лето во дворе среди деревьев и цветов появляются две просторные веранды с мягкими диванами, креслами, торшерами, картинами и зеленью в горшках. С одной из них открывается вид на детскую площадку с качелями, горками, домиками и домашними животными: кроликами и козочкой. В меню бессмертная грузинская классика и семейные рецепты: сациви из индейки, гебжалия, пхали, хачапури, лобио, чашушули, хашлама и горячий шоти. Завтраки можно заказывать весь день, до самой полуночи.

Гагаринский пер., 15А



Rebecca

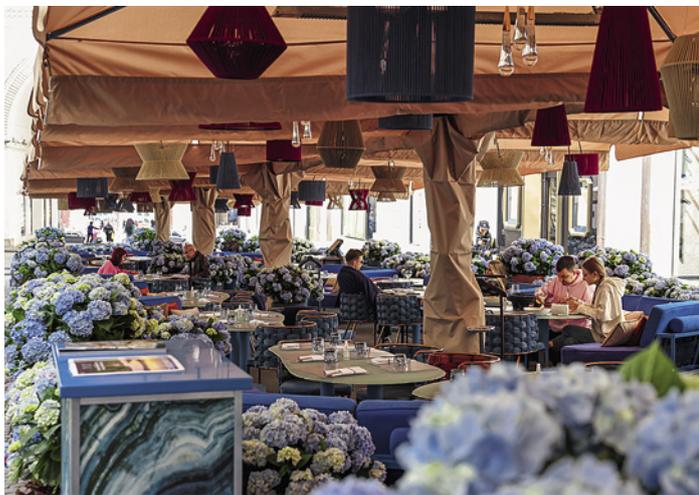
Столы под белыми скатертями выстроились в ряд в тихом, скрытом от лишних глаз и больших дорог дворе ЖК «Садовые кварталы» в Хамовниках. Бренд-шеф **Григорий Чунихин** устраивает тут парад comfort food: raw bar с тартаром из говядины, лангустинами с грейпфрутом и гребешками с мандарином, яркие по вкусу супы, пасты, которым радуется и глаз, и желудок, и большой выбор основных блюд — от ростбифа с картошкой до палтуса с горошком и каперсами. И не забудьте пиццу!
Ул. Ефремова, 10, стр. 1



«Ткемали»

Большой уютный тенистый двор в Китай-городе немного похож на восточный базар. Тут кормят колоритной и разнообразной грузинской и кавказской едой, включая множество блюд с мангала, десяток разновидностей хачапури, и не меньше теста с начинкой — хинкали, дюшбара, гюрза и вот это вот всё. Для больших компаний есть шах-плов, полуторакилограммовое аджарское хачапури «Титаник», корона из каре барашка и пирамида шашлыков, а еще — дегустационные сетки чачи и грузинского вина.

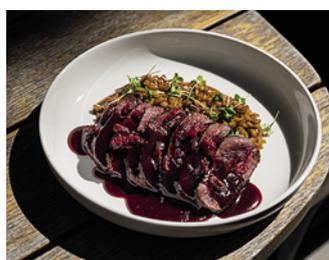
Малый Ивановский пер., 7-9, стр. 1



Wine & Crab

Прозрительная лазурь гортензий в тихом колодце самой короткой улицы Москвы — такой же признак лета в столице, как и безумствующие на ее улицах самокаты. Здесь особенно ощущается ритм и энергия Третьяковского проезда, известного как «пешеходная улица бутиков». Для летних обедов и ужинов рекомендуем ризотто с крабом, сыром сулугуни и спаржей и филе подкопченного палтуса с пюре из зеленого горошка, а на компанию — кассероль с тремя видами краба и морепродуктами по-средиземноморски.

Никольская ул., 19-21/1



Sölna

Атмосфера приватности, современное искусство и скандинавские мотивы в меню — Sölna Bistro в MYS Boutique Hotel миксует в своем меню гастрономические традиции разных стран с акцентом на Скандинавию. Летом испытывать на прочность свою любовь к северной кухне с ее объемными сморребродами на кофейно-солодовом хлебе, филе олени с полбой и клюквенным соусом или треской с рисом nero венере удобнее всего на «секретной» террасе, скрытой от посторонних глаз во внутреннем дворике. Не менее привлекательны здесь и поздние встречи под звездами за бокалом вина.

Кривоколенный пер., 10, стр. 4



Kefi

Смех публики отдается эхом в старинном московском дворе, в котором веранда Kefi соседствует с Академией художеств. Многолетние деревья спасают от жары, а люстра в небе — героиня соцсетей — дает мерцающий свет. Ровно в такой атмосфере и живет в теплое время года греческий ресторан Kefi — покой, расслабленное отпускное настроение, аромат кебабов и рыбы, жареных на огне, и греческие коктейли с удивительными для москвича ингредиентами вроде греческой мастики.

Мансуровский пер., 12



Share

Веранда во внутреннем дворе бистро — образец того, как должен выглядеть современный московский дворик: в наполненном светом и живыми цветами пространстве можно скрыться от городской суеты и насладиться пением птиц. За кухню ресторана отвечает шеф **Евгений Осокин**. Воскресники с музыкантами, вечеринки с танцами до утра, ленивые завтраки утром, похмельные обеды с хот-догами и лазаньей болоньезе из печи, особые летние блюда от шефа — и всё это в паре метров от шумной Большой Никитской.

Вознесенский пер., 5, стр. 1В



Peach

Панорамная терраса на крыше здания в квартале «Московский шелк» поделена на три тематические части — спокойная лаундж-зона, банкетный зал под крышей и основная зона, где в рамках летнего фестиваля каждый четверг проходят концерты. В этом году в ресторане выступают Баста, Григорий Лепс, Алексей Чумаков, а откроет сезон Эмин Агаларов. Хиты ресторана, среди которых мини-такс с крабом и персиком, стейк «Россини» и осетрина на гриле, бренд-шеф Peach Кирилл Бергер обогатил летним меню, которое доступно только на открытом воздухе.

Большой Саввинский пер., 12, стр. 10Г

ЛУЧШИЕ МОДНЫЕ БАРЫ

Джазовые вечеринки в духе «Великого Гэтсби», коктейльные оммажи на главных героев глянца, дерзкие сочетания абсента с игристым и маракуйи со стружкой тунца, а еще такая разная Азия — собрали для вас 11 мест с правильной атмосферой и трендовыми коктейлями.



The Bix

Не бар, а телепорт в «ревушие» 20-е — с пылким джазом, голливудскими улыбками бармендов в классических жилетах и стойким ощущением, что прекрасный вечер никогда не закончится. На День благодарения запекают индейку, на Марди Гра — обмениваются бусами, а на День святого Патрика пьют на скорострельные ирландские бомбы. А в будни всегда ждут на американо «на кранах», порцию нежного мак-н-чиз и традиционный новоорлеанский сэндвич «По-бой».

Большой Козихинский пер., 9/12

«Журавли» →

Квинтэссенция русского духа в барном мире столицы — такая скрытая от посторонних глаз роскошная дворянская гостиная с бесчисленным количеством хрустальных люстр. Меню от совладельца бара Петра Барышникова предлагает антологию локальных ингредиентов, где пензенский кленовый сироп встречается с нормандским поммо, а первая лесная земляника — с джином и итальянским аперитивом. Закусывать обязательно — например, мортаделлой из Орловской области или салатом с артишоками с полей Коломны.

Столешников пер., 14



Brodo

Название скрывает сокращение фамилии Алексея Бродовича, которого называют прародителем современного глянца. Поэтому нетрудно представить, как на темно-бирюзовых диванах сидят редакторы моды, разглядывают диковинную трубчатую люстру в стиле ар-деко, перелистывая журнал, который делает команда бара. Ищите отсылки к фэшн-миру и в карте Александра Гатовкина: от интригующего YSL с бананом и электроцветами до тропического Erte с личи, кокосом и ананасом. А на страницах меню кухни — фантазии на любимую классику: от шавелевого тартара из нерки до шотландского пирога.

Петровский бул., 2



Silencio ↓

Тайное посольство всех любителей абсента встречает залом с тяжелыми красными порттьерами в духе «Твин Пикса». Выпивать, естественно, абсент во всех видах — аристократично и немного надрывно, как завещал Эрнест Хемингуэй. Собственно, поэтому и нужно заказывать «Смерть после полудня» с игристым или пробовать этот коктейль в классической подаче — с водой и горящим кубиком сахара, чтобы прочувствовать каждую травяную ноту.

Ул. Солянка, 1/2, стр. 1





Shortlist

В этом баре на Петровке за соседним столиком уживаются актеры театра Ермоловой и звезды стендапа из соседнего клуба. Коктейльная карта, разработанная шеф-барменом Виктором Большаковым, посвящена культовым журналам: героям обложек Esquire, природным чудесам из National Geographic, сатире американского Mad. Впрочем, в атмосфере ретрофутуризма 60-х можно не только попробовать напитки — в малом зале можно купить редкие книги про искусство, дизайн, философию и историю.

Ул. Петровка, 26, стр. 3

«Новое пространство» ↓
Мекка минимализма с аскетичной белизной холщовых полотен и грубого темного дерева — но это только при первом касании. За сдержанностью скрывается смелая винная карта, где есть место и понятному совиньон-блан, и маслянистой Бургундии, и дерзким оранжам. А вот чего тут не найти, так это эногастрономический снобизм — сопровождать бокалы нужно фирменными бутербродами с колбасой. Летом окна открыты настежь, а вокруг большой центральной тумбы собираются любители вина и посетители Театра Наций, забравшие в антракте.

Страстной бул., 12, стр. 2



Segreto

Проект с вайбом dolce vita разделен на два пространства. По коридору попадаешь в уюточный бар, где на красных бархатных диванах в блеске диско-шара можно погрузиться в культуру аперитивных итальянских дринок. Вторая часть — это светский салон с фокусом на «пузырьки» всех мастей: от коллекции шампанского до твистов на French 75. Только не забывайте к бокалам брать тарталетки (с гребешком, креветкой или угрем), чтобы вечер был умеренно игровым.

Благовещенский пер., 10, стр. 2



Vijou

У нас всегда будет Париж, пока в Москве работает этот бар — романтический в своей непринужденности. За барной стойкой — уютные зеленые лампы для долгих бесед, в большом зале — встречи компаниями и кинопросмотры любимых фильмов на проекторе по выходным. Здесь можно съесть отменных улиток без лишнего пафоса и один из лучших луковых супов в городе, пропустить парочку гимлетов на ремене, а еще послушать красивую легенду про коктейль «Бижу» от шеф-бармена Игоря Кокоулина.

2-я Брестская ул., 39, стр. 3



Ester

Ближневосточная сказка без золотой мишуры, но с интригующей загадкой скрывается в цоколе на Большой Никитской. Шеф-бармен Ярослав Киндзерский прячет за женскими именами в коктейльной карте чувственные сочетания: макадамиию и пряное вино — в «Гефен», гранат и луми — в «Алие», манго и кофе — в «Селесте». А с приходом тепла у входа разворачивается оазис с пестрыми коврами, маленькими деревянными столиками и зелеными растениями.

Большая Никитская ул., 22/2

Hanky

Гонконг, который есть у нас дома! Пройдя сквозь лапшичную, попадаешь в кабинет английского денди, который вспоминает об азиатских приключениях, а шеф-бармен Дмитрий Бородкин словно собирает его грезы в коктейльной карте. Вариация на Манхэттен с пуэром, дайккири с панданом, негрони с юдзу, легким напитком с маракуйей и стружкой тунца — место найдется любым смелым фантазиям. И все это непременно нужно сопровождать щедрой порцией фирменного ламьена или цзяоцзы, китайских пельмешек на пару.

Ул. Покровка, 3/7, стр. 1А



Butler

Сдержанный, камерный, выверенный до мельчайших деталей — как и всё в японской культуре. В этом баре всегда абсолютный баланс: грубые кирпичные стены и непрекаемая симметрия алой мебели, радушный сервис и накрахмаленные рубашки бартендеров, безукоризненный сухой мартини и смелые твисты на него же с ананасом или шисо. Владелец **Юта Инагаки** иногда сам встает за стойку, но больше времени проводит на кухне, где доводит до совершенства рамен и японские закуски.

Селиверстов пер., 2/2А



ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ С РАЗВЛЕЧЕНИЯМИ

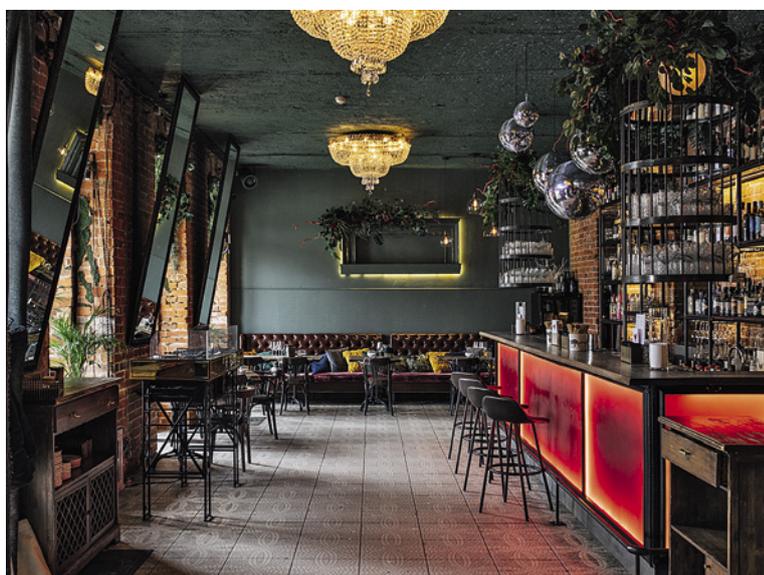
Смотреть культовую «Касабланку», закусывая гужерами с лососиной. Пить игристое, танцевать и петь до утра хиты Элвиса Пресли. Листать страницы культовой драмы в компании хрустящих вафель. Дегустировать рыбу-попугая под аккомпанемент модной инди-группы — в мультиформатных столичных проектах можно не только вкусно поесть.

ТАНЦЕВАТЬ

«Танцы food & people» →

Строго говоря, это одно из подразделений «Винного базара», только с привилегиями: здесь также можно выпить хорошего вина по цене полки и закусить тапасами от **Евгения Насырова**, но кроме того тут еще мешают коктейли, а главное — танцуют. Теплыми ночами кружащиеся парочки выплескиваются к воде, на Пречистенскую набережную — и всё начинает напоминать сцену из «Сладкой жизни», только с памятником Петра на бэкстейдже. Этой весной в «Танцах» запустили Brunch & Dance, дневные бранчи с движухой, безлимитным игристым, освежающими чаями, легкими закусками и каверами из 90-х, под которые невозможно усидеть за столиком.

Пречистенская наб., 15, стр. 2



+ ЕЩЕ ТАНЦЕВАТЬ



«Дом культур» ↓

Многоформатное заведение, где может быть все что угодно: от моноспектакля «Мемуары тамады» до выставки под кураторством Askeri Gallery. Что выбирать — решать вам, но вечеринки на двух этажах проводятся регулярно. И у большинства из тех, кто днем сидит здесь с ноутбуком, вечером вопроса о том, куда пойти потанцевать, не возникает.

Ул. Сретенка, 25



Leveldva

Проект Ильи Тютенкова, десять лет проработавший без вывески. Бар, в котором родились лейбл Leveldva Music и музыкальное направление chillrave. В конце 2024 года здесь появилась собственная кухня под руководством Андрея Орлова, и теперь Leveldva — это изакаия в японской традиции: ресторан с повседневным меню, популярный бар, всё еще шумные вечеринки и утонченные музыкальные вечера.

Большая Никитская ул., 12, стр. 2

Blanc

Сердце тусовочной «Хохловки», Blanc похож на те кафе на Бали, где собираются эстетствующие экспаты. Атмосфера курортной террасы придает особый шик здешним танцевальным ритмам, особенно если дело происходит летом на очаровательной веранде во дворе.

Хохловский пер., 7-9, стр. 2

П Е Т Ь



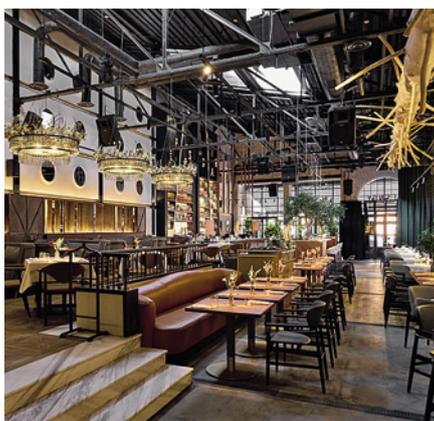
Izumi

В ресторане пять капсульных кабинок для караоке с мощной звукоизоляцией: можно уединиться компаниями от пяти до двадцати человек. Вдобавок всем бесплатно выдадут костюмы, парики, дикие шузы и прочий антураж в стиле безумного харадзюку для эффектных фото. Обычно в караоке на еде никто не зацкиливается, тут же — всё наоборот. Кухня в руках **Кобаяши Кацухико**, одного из самых авторитетных московских японцев. Шарик-такояки с шевелящейся стружкой тунца, рыбки тайяки со сладкой бобовой пастой, образцовый рамен и гёдза, за которыми специально ходят японские экспаты. По выходным играют джаз-бенды в стиле уличного Токио, и интерьер потрясающий: ширмы и бенто словно расставлены рукой Хаяо Миядзаки.

Мясницкая ул., 38, стр. 1



+ ЕЩЕ ПЕТЬ



Lesnoy ←

В солидном ресторане, где вечерами слепит глаза от бриллиантов и прибывающих длинных черных машин, находится Leps Room — приватный зал на 20 человек с сумасшедшей японской системой караоке и непроницаемой звукоизоляцией. В совладельцах у Эмина Агаларова в этом проекте — мэтр шансона Григорий Лепс, и этим все сказано.

Лесная ул., 20, стр. 5

Под «Игрстым»

Капсульное караоке на 25 персон в пространстве бара «Игрстый». В баре — буржуазный шик, больше двух сотен игристых и тихих вин на полках и устричные бранчи. В караоке — неон, камин, занавес, импровизированная сцена и микрофон «на сошке», как у Элвиса Пресли, отчего и чувствуешь себя Элвисом Пресли.

Пятницкая ул., 82/34, стр. 1



«Чехов и Компания» и «Краткость» ↓

Книжный магазин «Чехов и Компания» и кафе «Краткость» делят пространство в ампирином доме на Таганке архитектора Руднева. На витрине кафе — сэндвичи и выпечка. Здесь готовят «Датский завтрак», салаты, гранолу и авокадо-тост. К свежесваренному фильтру предлагают фирменный канеле с пармезаном. Все сделано просто и стильно, исторические детали красиво вписались в современный легкий интерьер. Высокие потолки и огромные окна впускают много света. В независимом книжном — чутко составленная подборка изданий о живописи, философии, психологии, поэзии, кино и театре. Ежемесячно проходят лекции, презентации книг, читки пьес и кинопоказы.



Гончарная ул., 26, корп. 1

Ч И Т А Т Ь



+ ЕЩЕ ЧИТАТЬ

Shortlist. Book & Spirits

Книжный и кафе в галерее «На Песчаной», объединенный с книжным магазином, расположен в доходном доме 1876 года на Петровке. В коктейльной карте — масса литературных аллюзий, в книжной подборке — акцент на нон-фикшн. Если вы искали какую-нибудь редкость по психологии или дизайну, здесь она может найтись.

Ул. Петровка, 26, стр. 3

Зин-кафе «Тираж»

Книжный и кафе в галерее «На Песчаной», здешняя специализация — зины (от англ. magazine), малотиражные издания на любую тему, часто сделанные на деньги и чуть ли не руками автора. Попасть на полку со своим самиздатом может каждый, оставив заявку на сайте. Кофейня, где знают толк в сортах и обжарке, несложные сэндвичи и вкусное домашнее печенье предлагаются.

Новопесчаная ул., 23, корп. 7



Letters

Кафе Letters и книжное издательство «Поляндрия» объединились в отреставрированном доходном «доме с ушками». Для подростков тут рай — на полках фантази, драмы и всё прочее, на что стоит откладывать деньги со школьных завтраков. Кафе в том же духе: кофе собственной обжарки, вафли и всевозможные круассаны с лекциями и кинопоказами.

Садовая-Сухаревская ул., 10/12

«Киоск 1936»

Кофейня с завтраками на Чистых прудах и подборкой винтажных и свежих гламурных журналов. Сидя за круглым столиком с флэт-уайтом или бокалом петната, приятно рассматривать модные страницы и шуриться на солнце сквозь темные очки — абсолютный Sex & The City.

Чистопрудный бул., 12, корп. 4

СМОТРЕТЬ КИНО

Radio Greenhouse →

Ресторан-оранжерея на территории суперконцептуального «Суперметалла». Зал под стеклянным потолком всегда залит светом и заполнен приятными людьми — сюда чудесно заглянуть на поздний завтрак, плавно перетекающий в обед. В уютные вечера сменяют друг друга slow disco и хип-хоп на виниле, а в воскресенье — обязательный кинопоказ. Меню ресторана — эстетская смесь, где черные равиоли, тушеные в кокосе, запросто соседствуют с бруталными ребрами и старосветским тортом «Птичье молоко». В кинопрограмме — та же эклектика: тут могут крутить «Смерть на Ниле», «Семейку Тененбаум» или откровенно слезливую «Осень в Нью-Йорке». Кино без особых претензий, но неизменно утешительное и приятное, особенно летом, когда работает открытая площадка и можно следить за экраном на улице.

2-я Бауманская ул., 9/23, стр. 3

+ ЕЩЕ СМОТРЕТЬ



Bijou ←

Заведение неувлимого жанра, но с безупречным французским проносом, улитками эскарго, луковым супом и известными на всю Москву гужерами с лососиной. Фильмы крутят не только французские, но и голливудский мейнстрим. Иногда — с легким привкусом ностальгии, вроде «Джуниора» с молодым Арнольдом Шварценеггером или «Битлджус» раннего Тима Бертона, иногда что-то эпическое — вроде всех частей «Властелина колец». 2-я Брестская ул., 39, стр. 3



«Лолита»

Владельцы «Публики», вселившиеся в особняк Демидова-Рахмановых на Таганке, восстановили интерьеры с пониманием к ушедшей эпохе и сделали ресторан квартирного типа: с комнатами, коридором, кухней и домашним кинозалом. Пока проектор используют в основном для лектория, например «Москва глазами инженера», но в скором времени обещают организовать регулярную кинопрограмму. 4-я Юзская ул., 6



Nudles

К бару-лапшичной в Столешниковом, где когда-то гремел «Симачев», по слухам имеет отношение Настя Ивлева (но это неточно). На вывеске — неуклюжий намек сами знаете на что (лапша на английском пишется по-другому), в остальном всё гораздо лучше — крепко скроенное меню и стильный интерьер а-ля аниме Studio Ghibli. На дневные воскресные показы шедевров Масааки Юаса и Хаяо Миядзаки охотно ходят семьи с детьми. Столешников пер., 8



СЛУШАТЬ

Yauza Place ↑

Проект от создателей Vlanc неподалеку от него и в том же узнаваемом стиле, разве что места в бывших каретных сараях побольше и его хватает и фотошколе, и практике хатха-йоги, и винтажным богемным ярмаркам. Летом вообще благодать — живые концерты на лужайке напротив, джазовые четверги, на которые собирают музыкантов из разных городов и даже стран, играющих собственную музыку. Подколокольный пер., 16, стр. 4

+ ЕЩЕ СЛУШАТЬ

Found Record Store & Pizzeria

Комбoproект на верхнем этаже универмага «Цветной» — 15 видов неаполитанской пиццы, вид на московские крыши, магазин винила и кабинки с оборудованием, где можно слушать то, что тебе нравится, а не то, что заказали за соседним столом. Цены на диски не дешевые, зато в собрании более чем из 500 экземпляров есть оригиналы альбомов рок-идолов 70-х годов и другие редкости. Цветной бул., 15

Fonoteca vo Flaner

Неотъемлемая, но автономная часть израильского ресторана с шефом из Тель-Авива. Listening-бар живет обособленной от ресторанным зала жизнью — саунд-система hi-end, пещеристый потолок, правильно распределяющий звук, и бесконечная коллекция винила от одного из владельцев заведения, Павла Недосталева. Загейливые коктейли — рай для аудиофила. Кривоколенный пер., 7



Madame Roche

Ресторан от петербургского проекта Mr. Pinky, несмотря на два этажа и террасу с грилем на крыше, можно найти с большим трудом, но оно того стоит. Тут отличная коктейльная комната, хитро задуманная азиатская еда и совершенно безбашенный интерьер, где любое селфи обречено собрать кучу лайков. Ну, и на сладкое — концерты молодых и дерзких инди-групп и розовая Requod Acoustics (кто в курсе, тот поймет, что круче звука просто не бывает). Кожевническая ул., 16, стр. 4

Piri Piri

Чудесный винный бар на Петровке был задуман как квартирник, поэтому тут полное самообслуживание: шампань и апельси можно самостоятельно брать в винном шкафу, еду — в холодильнике на импровизированной кухне. Ставить диски на местной достопримечательности — винтажной акустической системе, которая до приезда в Piri Piri 30 лет пылилась на складе в Японии. Ул. Петровка, 23/10, стр. 5

РЕСТОРАНЫ, ГДЕ РАДДЫ СОБАКАМ

Dog-friendly-мест становится все больше, и миска с водой для вашего питомца во многих ресторанах уже норма. Мы же нашли заведения, где собак также ждут пиво или шампанское, подушечки-вкусняшки или паучи, специальные паштеты или хотя бы свежая морковь.



Piri Piri ↑

В баре, где портреты «кота в жабо» и «смешной собачки» играют роль тотемов, к домашним любимцам относятся с особым почтением. Для котов меню пока не придумали, а вот в собачьей карте блюд есть все, что нужно для счастья: вареная курица, ломтики свежих огурцов и всякая «сушка» типа легких или рубца. Собачье шампанское тоже в наличии, его даже могут налить сперва не в миску, а в бокал-флюте, чтобы хозяин питомца снял эффектное сториз.

Ул. Петровка, 23/10, стр. 5

Soba

В Soba нужно идти на нового шефа — петербуржца Эльдара Мурадова, который придумал подавать свеже сваренного осьминога на манер пекинской утки и еще множество разных фокусов с азиатской едой. Один из лучших в Москве хенд-роллов тоже делают тут. Собакам осьминог и хенд-роллы вряд ли достанутся, но им гораздо милее подушечки-вкусняшки из натурального мяса, которыми их встречают и привечают, вместе с пледом и миской с водой.

Ул. Малая Дмитровка, 3



«Бибирево» ←

Самый веселый ресторан Александра Раппопорта, идеологически — семейная пивная: папе — пиво, бургеры и спортивные трансляции, маме — устрицы и низкокалорийные десерты, детям — мороженое, а у Бобиков и Барбосов в «Бибирево» будет свое, отдельное развлечение. Им тут выдают собачий бокс — с кормом, игрушкой и бутылочкой собачьего пива из бульона на основе печени и витаминов с концентратом ячменного солода. Важно! Перед визитом в ресторан попытаться дать понять четвероногому другу, что стаи зайцев Джеффа Кунса, мелькающие то там, то здесь, — это элемент декора, а не объект охоты.

Украинский бул., 15



Tilda →

В кафе на Патриках хвостатых не просто любят, им помогают: тут регулярно собирают деньги для приютов вместе с фондом «Твое собачье дело». Tilda хоть и крохотная, но так грамотно обставлена удобной мебелью, что никому не тесно: пока хозяину наливают бокал вина, жарят стейк, готовят тартар, собирают бургер или несут фирменные пончики с икрой, развалившемуся у его ног псу принесут лежанку или мягкий плед и угостят морковкой, свежим огурчиком или курочкой, если хозяин не против.

Сытинский тупик, 5

Septa

В винном баре Septa жизнь бьет ключом — то дегустации креманов, то винные ужины по мотивам произведений известных художников, то лекции о натуральных винах. Здесь говорят: «вино и искусство не требуют повода», и всех гостей встречают одинаково радушно, и неважно, есть ли у гостей хвост. Собакам наливают «Шато дог», безалкогольное шампанское с солодом в бутылке характерной формы с золотой фольгой и пробкой, все как полагается. А еще предложат закусить огурчиком и нарезкой свежего говяжьего легкого.

Большая Филевская ул., 4

«Frank by Баста»

Сеть ресторанов от Басты известна пикантными ребрышками в разных соусах и коллекцией шотов, которые хорошо брать на компанию. Если же в компании оказался хвостатый, у него свое меню: можно выбрать из нескольких видов паучей, собачьих паштетов и сухих вкусняшек, плед и вода — прилагаются.

frankmeat.ru



Smoke BBQ ↑

Трубная улица (не путать с Трубной площадью) отлично подходит для долгих прогулок, поэтому Smoke BBQ удобно выбрать для пит-стопа с собакой. Питомцев пускают только на первый этаж и тут же окружают заботой в виде миски с водой, пледа и лежанки. Собачкам-малышкам разрешается сидеть на пледе прямо за столом. Запахи в ресторанном зале витают самые аппетитные: здешнему брискету, ребрам, стейкам и запеченным сахарным косточкам найдется мало равных. Но это из основного меню, для людей. Собак же тут угощают бесплатно: у них свои медовые косточки и свежайшие говяжьи легкие.

Трубная ул., 18



© 2020 ASKO. Все права защищены. Фото: Александр Сидоров

ТВОРИТЕ СМЕЛО, УВЕРЕННО И С СОВЕРШЕННОЙ ТОЧНОСТЬЮ

Варочные панели с интеллектуальной системой Celsius°Cooking™

RU.ASKO.COM

ASKO
Inspired by Scandinavia*