

Вкусно, весело! Рестораны, в которых рады детям

Роман Лошманов |



«Турандот»

В сказочных интерьерах «Турандот» (правда, скорее из сказки взрослой, не детской) каждые выходные устраивают семейные бранчи. Детей там не только угощают, но и развлекают кукольными спектаклями, веселыми уроками, на которых учат делать димсамы, роллы и печенье. А главное, прививают хорошие манеры, обучая правилам этикета.
www.turandot-palace.ru



«Эларджи»

В грузинском дворике в Гагаринском переулке живут кролики, белки, коза и кот, а кроме того, есть качели, горка, гамак и стол для пинг-понга. В меню — традиционные грузинские блюда по семейным рецептам шеф-повара Изо Дзандзавы, в детском разделе — хачапури с сыром и помидорами, куриные котлеты, вафли со стуженкой и компот из лесных ягод.
www.ginzaproject.ru



«Андерсон»

Сеть из семи мило обставленных семейных кафе, два из которых открылись совсем недавно. В трехэтажном на Соколе можно увидеть, как кондитер за стеклом готовит марципаны и шоколадные конфеты, на втором этаже с ресторанной зоной есть специальная территория для грудничков с пеленальным столиком и даже колыбелькой. Третий этаж полностью отдан детским радостям: коридор с кривыми зеркалами, библиотека с хорошими книжками, салон красоты для девочек, и еще есть кафе на крыше. А на Малой Грузинской появилось кафе для пап со специальным мужским меню, экранами, на которых попеременно показывают футбол и мультфильмы, и стеклянной игровой комнатой с игровыми приставками и настольным футболом.

Особенности: в «Андерсонах» регулярно проводят кулинарные занятия, на которых детей и взрослых учат делать фаршированные баранки, песочных человечков, съедобный пластилин и гавайскую пиццу.
Заказать: печенье в виде бабочек, улиток и божьих коровок, домашний мармелад из вишни и маракуйи, свежую выпечку, бельгийские вафли с кленовым сиропом.
www.cafe-anderson.ru



Мумикафе

В кафе на Новослободской улице, принадлежащем молодой семейной паре, показывают диафильмы и «Зази в метро», продают войлочные игрушки и часы с видами Муми-Дола и устраивают мастер-классы, на которых учат делать экосумки, складывать оригами и рисовать Морр и Сниффов. И, разумеется, кормят. В итальяно-скандинавском меню — еда, которую, по мнению владельцев, вполне могла бы готовить Муми-мама: «муми-олады на кефире», «любимые спагетти Муми-тролля», «брусничное варенье Снусмумрика», помидорно-клубничный ласси и другие гоголь-муми-моголи. Порции, правда, по большей части муми-дольных размеров.

Особенности: каждый второй вторник в Мумикафе играют в «Опасное лето», игру, напоминающую «Мафию», только вместо мафии — Хемули, а мирные жители — Муми-тролли.
Заказать: смеребреды с томленой говядиной, картофелем и маринованным луком, с курой, ананасом и брусничным соусом или с запеченной свеклой и моцареллой.
www.mumikafe.ru



«Шардам»

Не новый, но уже ставший культовым бренд. Партнеры Дмитрий Борисов и Дмитрий Ямпольский открыли в ЦДХ детский клуб-кафе с хармсовским названием и неподдельно хармсовской суматохой и неразберихой. Тут и фрикадельки с пиццами, и котлеты в виде эскимо, и художественная лепка, и завязывание китайских узлов, и живопись шерстью, и хождение на головах — да все что угодно. Этим летом второй «Шардам» открылся в Нескучном саду — тот же беззаботный бедлам, только на свежем воздухе. В ноябре по будним дням в 16:00–20:00 в Нескучном саду работает продленка, куда приглашаются детей от четырех лет. Кроме специальных индивидуальных занятий проходят и обычные мастер-классы по расписанию.
Особенности: незамысловатая, понятная детям еда и веселые занятия с утра до вечера: от флористики и шахмат до барабанной школы и активного отдыха на свежем воздухе.
Заказать: фишка второго «Шардама» — блины: с малиновым джемом, медом, сметаной или лососем.
www.shardam.ru



«Хачапури»

В «Хачапури» исповедуют современный подход к грузинской кухне: тут подают хинкали и аджапсандали в авторской интерпретации шефа Дмитрия Милокова. Впрочем, хачапури — аджарские, имеретинские, мегрельские — тут вполне традиционные, и делают их грузинские женщины. Претье и самое большое кафе сети с террасой на берегу реки открылось в июле недалеко от метро «Павелецкая». Там поставили грузинскую печь тонэ для лавашей и каменную дровяную печь для хачапури. В специальном детском меню — макаронны с сыром, куриные котлеты, молочные коктейли, но маленькие генацвале с удовольствием едят и взрослую грузинскую еду. Да и просто нельзя не дать им ее попробовать. С детьми тут рисуют и мастерят, прыгают в резиночку, играют в вышибалы и классики — правда, летом аниматоры на каникулах.
Особенности: в новом «Хачапури» есть большая летняя терраса на берегу реки, а у талисмана кафе чернявого барашка Толика здесь появилась постоянная прописка в уютном домике с лужайкой.
Заказать: мясной салат с черносливом, хачапури с зеленью, хинкали с лососем, чурчхела с фундуком.
www.hacha.ru