



Побаловать рецепторы

В Большом Козихинском переулке, недалеко от Патриарших прудов заработал второй ресторан «Рецептор». Концепция, как и у флагмана сети, — вегетарианская здоровая кухня. Однако меню абсолютно новое, более лаконичное. Есть рыба собственного копчения, рыба, запеченная на гриле. Внушительная карта свежевыжатых соков. Особая гордость заведения — новые вегетарианские блюда с корейским характером. Стоит непременно попробовать здешний специалитет аль-паб, традиционное корейское блюдо, адаптированное под общую концепцию — здоровая еда без мяса. Подается аль-паб в шипящем горячем чугунном котле, на дне которого лежит рис, а поверх риса по кругу разложены наполнители: морковь, грибочки, острый корейский салат кимчи, свежие огурчики, обжаренная хрустящая картошка. Наполнитель вы выбираете сами. Это может быть и яйцо, угорь, краб или сыр тофу.

www.cafereceptor.ru

Комплексный подход

Новый проект «Море внутри» — это не только ресторан со здоровой авторской кухней, но и центр духовных практик, театральных постановок и танцевальных перформансов, кинопоказов и фестивалей. Каждые выходные в камерной компании здесь жарят рыбу на гриле. По утрам понедельников и четвергов в «Море» проходят занятия по contemporary dance, адресованные тем, кто следит за фигурой. В ежедневном режиме в зале для духовных практик предлагается медитативный массаж, призванный снять стресс мегаполиса. В основе — передача расслабляющей и позитивной энергии через прикосновения по энергетическим линиям тела. Медитативный массаж основан на техниках тайского массажа, но более мягкий и непринужденный. Можно также добавить собственные пожелания мастеру непосредственно перед сеансом.

www.morevnutri.ru

