ПЯТЬ С ПЛЮСОМ
РЕСТОРАНЫ НЬЮ-ЙОРКА, В КОТОРЫХ СТОИТ ПОБЫВАТЬ

ДМИТРИЙ КУБИКОВ



Asiate

Адрес: 80 Columbus Circle

Гастрономический ресторан Asiate, расположенный на 34-м этаже отеля Mandarin Oriental New York, сочетает современные американские кулинарные традиции с авторским азиатским фьюжен. Интерьеры и открыточные виды, отменная кухня и винная карта с более чем 1,3 тыс. наименований неоднократно удостаивались премий от самых авторитетных источников. Еда готовится исключительно из сезонных продуктов. Огромное внимание уделяют концепции from farm to table — шеф-повар лично знает всех поставщиков, которые привозят в ресторан свои лучшие деликатесы. Можно заказывать a la carte, но гораздо интереснее отдать предпочтение дегустационному сету. Семь перемен, не считая комплиментов от шеф-повара, в паре с подобранными к каждому блюду винами, заставляют всерьез задуматься, а не стоит ли забронировать столик на следующую неделю. Сделать это, впрочем, не так уж и просто — ресторан пользуется большой популярностью. Прекрасное место для деловых встреч.

www.mandarinoriental.com



Costata New York

Адрес:

Costata — жемчужина империи Майкла Уайта. Парадоксально, но факт: сразу в нескольких авторитетных рейтингах (среди них «выбор редакции The New York Times», рейтинги от Fox News и Timeout New York) ресторан, где заправляет итальянец, вошел в тройку лучших стейк-хаусов Нью-Йорка. Расположенный в легендарном районе Сохо, Costata предлагает попробовать настоящий bistecca alla fiorentina. Но идут сюда за другим. Абсолютный хит продаж — полуторакилограммовый «томагавк»-стейк Costata (это блюдо на двоих, $126). Мясо на кости идеальной прожарки сервируют без соуса. Только соль и перец. Вкус настолько насыщенный, что приправлять деликатес даже не приходит в голову. Еще один хит продаж — классический нью-йорк-стейк на кости. Все мясо в ресторане только сухой выдержки. Срок «созревания» — 40 дней, что даже для Нью-Йорка редкость.

www.costatanyc.com



Bond Street

Адрес: 6 Bond Street

Bond Street — один из самых любимых ресторанов звезд, оказавшихся в Нью-Йорке. Почему так? Дело не только в изысканной японской кухне. Просто здесь царит восхитительная непринужденная атмосфера, благодаря которой расслабиться может даже инвестиционный трейдер, потерявший за день несколько миллионов долларов. Здесь едва ли не самые вежливые официанты в Нью-Йорке. И уж точно лучшие суши и сашими. От постоянных посетителей нет отбоя, и даже три этажа не всегда способны справиться с наплывом желающих. Иначе есть все шансы просидеть у бара пару часов в ожидании освободившегося столика

www.bondstrestaurant.com



Burger Joint

Адрес: 33 West 8th Street

Здесь готовят лучшие бургеры в Нью-Йорке, по мнению заслуженного шеф-повара Алена Дюкасса. Еще одно доказательство качества — закусочная Burger Joint была признана лучшим рестораном в США, согласно рейтингу, составленному журналом New York Magazine. Сейчас в Нью-Йорке два Burger Joint, но идти нужно в тот, что расположился по адресу 33 West 8th Street. Бургеры здесь почему-то чуть вкуснее (проверено) и на 80 центов дешевле. Заведение внутри сохранило в себе дух того старого Нью-Йорка, который сегодня существует только в книгах. Ресторан расположился в здании, построенном 70 лет назад.

www.burgerjointny.com



Eleven Madison Park

Адрес: 11 Madison Avenue

Даже если вы дадите консьержу очень щедрые чаевые, он почти наверняка разведет руками и скажет, что столик нужно бронировать за шесть недель. Ресторан Дэнни Майера пользуется ошеломительной популярностью, а после того, как он занял четвертую строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants от 2014 года, число желающих побывать здесь возросло в геометрической прогрессии. В роскошных интерьерах новатор Майер предлагает гурманам «новую американскую кухню». Сам шеф-повар говорит, что ему не нравится, когда Америку ассоциируют исключительно с фастфудом. Поэтому стоит приготовиться к вдумчивой четырехчасовой медитации. Дегустационный сет ($225 на человека без вина) предлагает довериться Майеру (предварительно известив ресторан о непереносимости каких-либо продуктов). Дальше следует чистая импровизация, так что подготовиться к кулинарному действу невозможно. Нет, безусловно, в ресторане действует сезонное предложение, но сеты меняются так стремительно, что предсказать, чем будут кормить в этот раз, просто невозможно.

www.elevenmadisonpark.com