



## Париж, Rouchkinette

Rouchkinette — наш ответ Laduree. Андрей Деллос наносит удар прямо в тыл. Пять новых кондитерских бутиков открыты в Париже в двух шагах от Центра Помпиду, в Sacrousel du Louvre, в шопинг-молле Parly и в аэропорту Орли. В изящных павильонах продают кондитерские хиты Safe Rouchkine и новое пирожное Rouchkinette с широкой палитрой вкусов (мадагаскарская ваниль, карамель, аромат цветущего апельсина, ореховое пралине). Попробовать их можно и в трех Safe Rouchkine в Париже. В ноябре, кстати, Maison Dellos планирует открыть большой Safe Rouchkine на площади Мадлен, а в ближайшие два года они появятся в странах Персидского залива, Лондоне, Токио, Китае, Израиле и Испании.

[www.maison-dellos.com/ru/restaurants](http://www.maison-dellos.com/ru/restaurants)



## Астана, Selfie

Ресторан на 18-м этаже отеля Ritz — поворот москвовского, поэтому представляет современную авторскую кухню в местной интерпретации. Бренд-шеф Анатолий Казаков говорит: «Мы хотим показать здешние продукты и традиции застолья, но в элегантной авторской трактовке и современной упаковке. Казахскую кухню почти не знают за рубежом, но у нее большой потенциал, в ней есть шарм и обаяние, которые нам не терпится раскрыть». Соленый курд с арбузом и казы, кокчетавский судак со щавелем и топи-набуром, манты с тыквой и фуа-гра, озерная пелядь и маслянистый окунь берш, рибай из конины, который вызревает в специальной комнате, оборудованной в зале ресторана, легкие десерты на основе кумыса — меню Selfie гарантирует гастрономические открытия не только туристам и экспатам, но и местным жителям.

[www.selfieastana.kz](http://www.selfieastana.kz)



## Гонконг, Seafood Room

Causeway Bay еще пять лет назад был так себе райончик, а сейчас это гонконгские «Патрики» и «Красный Октябрь» вместе взятые. Несмотря на близость к воде, рыбы и морепродуктов в Гонконге мало, и местные жители ездят за ними на ближайшие острова. Учтя оба обстоятельства, Александр Орлов открыл на 26-м этаже небоскреба над знаменитой полуденной пушкой ресторан с говорящим названием и внушительной коллекцией современного искусства. Работы Джорджа Кондо и Такаси Мураками украшают его не меньше, чем простая и честная еда британского шефа Джеймса Корнуэлла. Среди карпаччо, сашими, тартаров, свечки приветом с родины сияет русская черная икра. Кстати, Орлов собирается открыть в Гонконге еще два ресторана. При случае заглядывайте.

[www.seafoodroom.hk](http://www.seafoodroom.hk)