



## крабовая рыбалка на обед

Сейчас все только и говорят, что о Twins Garden, и абсолютно справедливо. Но в прошлом году братья Березуцкие открыли еще и второй Wine & Crab — на этот раз в Барвихе. Адрес мог подразумевать рост цен, каблучков и надменности, но ничего этого, как ни странно, не произошло. Сейчас Wine & Crab — одно из самых дружелюбных и расслабленных мест на Рублево-Успенском шоссе и вместе с тем, по словам шефов, единственный ресторан в мире, где одновременно представлено девять видов краба: мягкопанцирный, «лягушка», шриланкийский голубой, опилио, синий, «волосатик», колючий, мурманский и камчатский. И все же краб в названии проекта стоит на втором месте — в винной карте Wine & Crab 900 наименований. Причем важна не эта цифра сама по себе, а то, что сомелье Иван Чирков привозит множество крайне редких вин, и самые дорогие из них здесь продаются дешевле, чем где бы то ни было в Москве.

Винная карта Wine & Crab — отдельное развлечение. Она загружена в приложение,

в котором можно задать ценовой диапазон, цвет, регион и год, а можно искать определенные ноты вкуса. За этим занятием легко скоротать пару часов, на закуску заказав Wine-бабу с камчатским крабом, томатами и водорослями, а на горячее — стейк. (Понимая, что в пару ко многим из вин лучше всего подойдет мясо, Иван и Сергей Березуцкие поставили камеры сухого вызревания, так что объедаться одними крабами до белкового шока вовсе не обязательно). Изучив винную карту вдоль и поперек, можно продолжить игры на планшете: главный аттракцион Wine & Crab в Барвихе — «крабовая рыбалка» (и это единственное место в России, где она легальна). С айпада вы управляете манипулятором, напоминающим автомат с мягкими игрушками, выбираете в аквариуме понравившегося краба и самостоятельно добываете свой обед. Скучно не будет! Но оставьте зазор до десерта. Чизкейк из сыра сулуғуни слаймовым сорбетом — тоже обязательная часть программы выходного дня.

**Ресторан Wine&Crab**

*Рублево-Успенское ш., 114*

ПН.-ВС. 12:00-23:00



## ужин на высоте

ВВ списке самых высотных ресторанов города к Ruski на 85 этаже башни «Око» в Москва-Сити этажом ниже добавился Insight, а в «Федерации», помимо Sixty (понятно, на каком этаже), теперь и на 52-м есть маленький по размеру, но большой по гастрономическому размаху Aviator. Все четыре проекта стараются во что бы то ни стало произвести впечатление — в Insight для этого даже проложили более 250 км электрических проводов: если закат над столицей выдастся заурядным, проглядывающие сквозь светопроницаемый бетон колонн медузы заставят вас разинуть рот от восхищения. Видеоэмпинг и цветная подсветка, живые деревья и масса затейливых декоративных элементов, выполненных из натуральных материалов: кажется, будто из двух концепций оформления интерьера

не смогли выбрать и соединили вместе все лучшее. А тут еще и умопомрачительный вид сквозь огромные панорамные окна. Вместе с тем для такого грандиозного меню со свежими морепродуктами подошел бы и минималистичный зал. Устрицы, ежи и крабы, десятки сашими, суши и севиче — это само по себе настоящий праздник. Открывшись, несколько месяцев Insight поработал по системе true cost (вход платный, деликатесы по себестоимости), но теперь это в прошлом, а вот цены на фуру, вагю и черную икру остались на разумном для таких драгоценных продуктов уровне\*. \*Подарить ужин в Insight также можно с помощью сертификатов номиналом 3000, 5000, 7000 и 10000 руб.

**Ресторан Insight**

*1-й Красногвардейский пр-д, 21, стр. 2*

ВС.-СР. 18:00-24:00

ЧТ.-СБ. 18:00-02:00