



ОРИГИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА БЛЮДА В РЕСТОРАНЕ SEA ZONE



В РЕСТОРАНЕ «МАГЕЛЛАН» СОЗДАЕТСЯ ОЩУЩЕНИЕ, БУДТО ПЛЫВЕШЬ ПО МОРЮ НА БОЛЬШОМ КОРАБЛЕ



САМЫЕ СЕВЕРНЫЕ В МИРЕ ЧАЙНЫЕ ПЛАНТАЦИИ В МАЦЕСТЕ СЕГОДНЯ ПОСТЕПЕННО ВОЗРОЖДАЮТСЯ



С ТАКИМ ПРОДУКТОМ НАДО РАБОТАТЬ ОСТОРОЖНО

РЕСТОРАНЫ

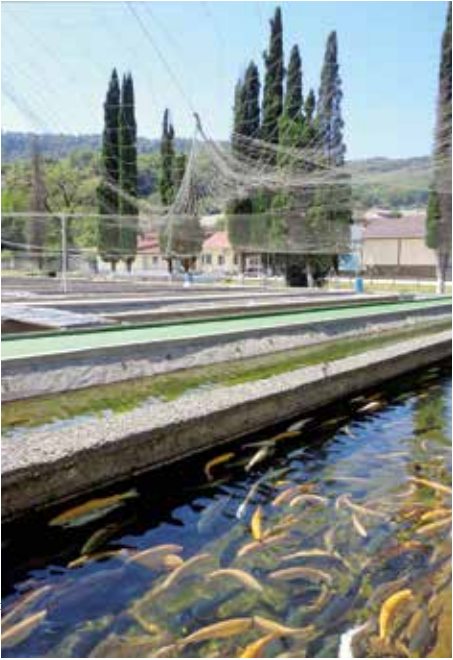
СОЧИ:
НЕ МОРЕМ ЕДИНЫМ
КУРОРТ — ЭТО НЕ ТОЛЬКО МОРЕ И ПЛЯЖ. ЕЩЕ ОДНА ВАЖНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ КУРОРТНОЙ ЖИЗНИ — МЕСТНАЯ КУХНЯ. ПРАВДА, В СОЧИ СЕГОДНЯ СЛОЖИЛСЯ НОВЫЙ ТРЕНД: ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ЗДЕСЬ ОРИЕНТИРУЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО НА ОТДЫХАЮЩИХ, НО И НА МЕСТНЫХ ЖИТЕЛЕЙ, А ЗНАЧИТ, ФАКТОР СЕЗОННОСТИ ДЛЯ НЕКОТОРЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ОТХОДИТ НА ВТОРОЙ ПЛАН. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Любой житель Сочи скажет, что главная еда в этих краях — хинкали и шашлык. А кафе «Белые ночи», где, говорят, уже лет 50 делают хинкали, до сих пор пользуется популярностью в массах. И не то чтобы хинкали там были какие-то особенные, просто сила традиции встречаться именно здесь еще велика. И тем не менее, несмотря на характерный для здешней кухни кавказский акцент, гастрономическая культура «всероссийской здравницы» очевидно меняется. Толчком, естественно, стали Зимние олимпийские игры в 2014 году, изменившие всю сферу гостеприимства города. Кажется, здесь до сих пор живут теми событиями. Но есть и сугубо специфические факторы рынка, из-за которых в Сочи не прижились, например, заведения такого мастодонта ресторанного

бизнеса, как Александр Раппопорт. Его «Микоян» и «Китайская грамота» не стали успешными проектами и вынужденно закрылись. Возможно, еще и потому, что в этих местах имена предпринимателей, имеющих авторитет в бизнесе Москвы и Петербурга, практически никому не знакомы и не являются притягательными для потенциальных посетителей. Хотя в Сочи и появился ресторан «Как в Москве», он лишь обыгрывает стилистику столичных заведений и принадлежит известной сочинской ресторанной группе London Restaurant Group (LRG). Сегодня бренд-шефом ресторана работает знаменитый российский шеф-повар и «гастрономический экспериментатор» Дмитрий Шуршаков, его московский ресторан «Чайка» еще в 2011 году попал в сотню лучших ресторанов мира, по версии престижно-



МОРСКАЯ КОНЦЕПЦИЯ ТРЕБУЕТ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦВЕТОВОЙ ГАММЫ



АДЛЕРСКУЮ ЯНТАРНУЮ ФОРЕЛЬ ВЫВЕЛИ И РАЗВОДЯТ НА ПЛЕМЕННОМ ФОРЕЛЕВОДЧЕСКОМ ЗАВОДЕ «АДЛЕР», ОСНОВАННОМ В 1964 ГОДУ. СЕГОДНЯ ОН МОДЕРНИЗИРОВАН, РАЗНЫЕ ВИДЫ ЦЕННЫХ РЫБ СОДЕРЖАТСЯ В СОТНЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРУДОВ



БЕЗ ЧЕРНОМОРСКОГО ЛОСОСЯ МЕНЮ РЫБНЫХ РЕСТОРАНОВ НЕ ОБХОДИТСЯ