

проекты

Osteria Unica, Москва, Благовещенский переулок, д. 10, стр. 2
Интересный проект бренд-шефа Ремо Маццукато и команды «Марио» открылся в Благовещенском переулке — это Osteria Unica. Интерьер, созданный архитектурной студией А.Т.О, полностью соответствует концепции ресторана — это баланс классики и современности. В отделке — кирпич начала XX века, блестящий металл и фактурная штукатурка. В проекте воплотились три составляющие настоящей итальянской кухни: простота, яркий вкус и страсть повара к своему ремеслу. В меню все лучшее, что может предложить классическая остерия: тартары и карпаччо, антипасты, много свежей пасты, фермерского мяса и морепродуктов.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

For The Krasota, Москва, Романов переулок, д. 2, стр. 1

В «Романовом дворе» открылся первый в России иммерсивный ресторан For The Krasota — совместный проект ресторатора Бориса Зарькова, Владимира Мухина и Антона Ненашева. Ресторан-театр на 20 мест объединяет в себе современное иммерсивное искусство и высокую кухню: несколько дегустационных сетов в сопровождении визуального сторителлинга. Для каждого сета предусмотрен свой спектакль. Гастроспектакли будут проходить днем и вечером. Репертуар планируется менять каждый сезон, за это время увидеть спектакль сможет не больше 2 тыс. человек.

Savva 2.0, Москва, Театральный проезд, д. 2

В октябре после двухлетней реконструкции открылся ресторан Savva. Главные действующие лица проекта — ресторатор Аркадий Новиков и шеф-повар Андрей Шмаков. Команда архитекторов и дизайнеров полностью обновила интерьер ресторана, но в центре внимания по-прежнему остаются мраморные колонны с золочеными капителями и расписной потолок. В меню ресторана восемь «историй» от шеф-повара. «Север» — это муксун, филе оленя, кедровые орехи и белые грибы, «Камчатка» — крабы, гребешок, угольная треска, а также облепиха, и т. д. Отдельного упоминания заслуживает chef's table на втором этаже, в котором Андрей Шмаков устраивает камерные ужины.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Мама Tuta, Москва, Малая Бронная улица, д. 24, стр. 1

На месте прежнего Maritozzo нашлось место и для еще одного ресторана Арама Мнацаканова. На первом этаже, на месте Maritozzo Safe, появился грузинский Мама Tuta. Здесь шеф Гиа Хучуа предлагает гостям блюда традиционной грузинской кухни в современной интерпретации. В глиняной печи тонэ пекут домашний хлеб пури. В меню знакомые с детства блюда грузинской кухни: цыплята табака, долма по-авлабарски в виноградных листьях, аджапсандали и пхали. Есть, разумеется, и «перламутровые» хинкали: калакури (с мясом) из очень тонкого теста с сочной начинкой и вегетарианские (с начинкой из сыра сулугуни) — фирменные хиты шеф-повара.



ПРЕСС-СЛУЖБА РЕСТОРАНА

Koji, Москва, Калашный переулок, д. 9

В новом паназиатском ресторане от Lucky Group на углу Калашного переулка и Большой Никитской улицы два зала. Первый этаж отдан под ресторан, в котором подаются блюда бренд-шефа Глена Баллиса. На минус первом этаже — барная зона и пространство для ночных вечеринок. Кухня вполне традиционна для Баллиса — симбиоз специалитетов Индонезии и Китая: гонконгские димсамы, утка по-пекински, вонтоны с лапшой и т. д. В барном меню — китайские напитки, ферментированные ингредиенты и коктейли on-tap, которые, как и азиатское пиво, наливают из кранов.